This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

1837
ARTES VERITAS SCIENTIA
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
TUEBOR
SI QUÆRIS PENINSULAM AMŒNAM
CIRCUMSPICE
Digitized by Google

878
A3
L77

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

[illegible] – [illegible]

[illegible] 271. Note.

See the Quart. Review No [illegible]

Note [illegible]

[illegible] Note [illegible]

[illegible] by [illegible]

Queen [illegible]

[illegible]

UNIV. OF MICH.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Apicius

APICII COELII
DE
OPSONIIS
ET
CONDIMENTIS,

Sive

ARTE COQUINARIA,

LIBRI DECEM.

Cum Annotationibus

MARTINI LISTER,

è Medicis domeſticis Sereniſſimæ Majeſtatis Reginæ Annæ,

ET

Notis ſelectioribus, variiſque lectionibus integris, HUMELBERGII, BARTHII, REINESII, A. VAN DER LINDEN, & ALIORUM,

ut & *Variarum Lectionum* Libello.

EDITIO SECUNDA,

Longe auctior atque emendatior.

AMSTELODAMI,

Apud JANSSONIO-WAESBERGIOS.

MDCCIX.

Digitized by Google

Digitized by Google

VIRO CELEBERRIMO

MARTINO LISTERO

SERENISSIMÆ MAJESTATIS

ANNÆ,

Magnæ Britanniæ Reginæ

Archiatro digniſſimo.

S. P. D.

THEOD. JANS. ALMELOVEEN.

QUum ante aliquot menſes in Cœlium Aurelianum veterem medicum ſagaciſſimum, apud nos poſt annos CXLII inſtar Phœnicis reviviſcentem, flagitarem tuas Animadverſiones, quas mihi perſuadebam Te elaboraſſe, eo quod vidiſſem ſcriptorem hunc maximo ſuo merito, in ſcriptis tuis laudari, vehementer atque

38475 Digitized by Google

commendari. Verum Tu mihi earum loco mitteres Apicium Coelium *de Opſoniis & Condimentis*, (cujus ante quadriennium pauca admodum id eſt cxx ſolummodo dediſti exemplaria) novis tuis obſervationibus recens locupletatum, facta nobis, ſi Tryphon aliquis apud nos reperiretur, poteſtate recudendi: motus exemplarium raritate, quæ & alios coëgit me incendere atque urgere; ſtatim iterandam credidi tuam editionem. Hanc Tibi, vir Experientiſſime, conſecro nonnullorum, quæ in manus tuas non inciderunt, non enim omnia poſſumus omnes, interpretationibus, ut & longè uberiore, quod comparatio Lectorem docebit, Indice adornatam. Quinimo adauctam Variarum Lectionum libello, quem abſoluta noſtra editione, exſtare demum reſcivi. Hunc qua eſt erga me ac quoſvis humaniorum literarum cultores humanitate ſingulari, extemplo mecum communicavit vir præſtantiſſimus Joannes Albertus Fabricius Scholæ Hamburgenſis,

Digitized by Google

ſis, imo Reipublicæ literariæ decus egregium. Cauſam vero, ob quam Tibi potiſſimum dedicarim, ſi exegeris, velim ſcias, haud aliter ac terram ignea corpuſcula Soli, montes atque valles per abditos meatus, apertoſve rivos ſeu torrentia flumina, Oceano patri refluas aquas, me Tibi labores tuos reddere, atque ita ſecundum juſtitiæ antiſtitem juſtiſſimum Juſtinianum unicuique ſuum tribuere, quòd nec Te, nec quempiam alium improbaturum confido. Vale. Dabam Harderovici A. D. XIV. Kal. Febr. cIↃ IↃ CCIX.

Digitized by Google

MARTINUS LISTER
LECTORI S.

HANC editionem *Humelbergii in Apicium Cœlium* ideo expedivi, ut exemplum vetuſtiſſimum rei coquinariæ in plurium manibus eſſet; cùm is liber vix inveniri potuerit, vel in refertiſſimis Bibliothecis: ita ejus diſtracta & conſumpta fuerit omnis impreſſio: nec mirum, cùm jam centum & ſexaginta anni ex ultima hac editione fluxerint. Ipſius autem Humelbergii emendationibus fides utique habenda eſt, cùm nulli libri MSS. penes me ſint; itaque nemo me criticum agere expectet; ille quidem Exemplaris cujuſdam vetuſti paſſim meminit, at à quo id habuerit, aut ubi fuerit depoſitum, omnino ſilet.

Sub eodem verò tempore, aut paulo ante, in eadem regione Helveticâ, *Albanus* quidam *Torinus* Apicium quoque Cœlium edidit, ſcilicet Baſileæ 1541. ex MS. Monſpeſſulano uno, atque altero Venetiano & MS. & libro ante quinquaginta annos impreſſo Venetiis, apud Joh. de Cereto de Tridino, ſcilicet 1504. 4to. nempè omnium editionum Apicii Cœlii prima: *Edidi autem* (hæc ſunt Torini verba) *pleriſque mendis, noſtrâ operâ ſatis tumultuariâ*, nullo *ſæpe ſuffragante exemplari*, *ſublatis*: *adeo*

ut

Digitized by Google

ut citra offenſam ſineque tædio à ſtudioſis omnibus & legi, & maxima ex parte intelligi poſſet. En hominem in conjecturis ſanè audaciſſimum! quod ars tamen critica, utpote caſta admodum & modeſta res, non admittit: profectò in ipſo paſſim textu innumera de ſuo adjecit, mutavitque, expoſitionis gratia: quæ tamen diſtincta oportuit, aliquo ſaltem artificio, ut genuina à ſpuriis dignoſcerentur: ita quædam quaſi periphraſis eſſe videtur; ſic Apicium in ipſo Apicio deſideras: hæc autem didici maximè ab hoc Humelbergii libro, cum ejus editione comparato; quem is anno proximè ſequenti, nempe 1542. Tiguri impreſſit. Doctus quidem vir & modeſtus. Neſcio, an editionem Torini vidiſſet, certè de eâ nullam mentionem facit: imo veriſimile eſt, Humelbergii librum fuiſſe ſub prælo eodem fere tempore, quo iſte Torini, quamvis non prodiret in lucem, niſi anno ſequenti: quæ ratio eſſe poteſt, cur Torinum potius reimprimerent Lugdunenſes ex nimia feſtinatione, quàm Humelbergium.

Itaque malè atque ex invidia loquitur Caſpar Barthius, cùm dixerit, Gabrielem Humelbergium poſtea mutaſſe pro libitu editionem Albani Torini. Sed nequeo ſatis mirari intemperantiam hominis, cùm faſſus ſit, ſe nunquam vidiſſe, cùm hanc cenſuram ageret,

Digitized by Google

editionem Humelbergii, nempe in fine notarum ad librum primum, ejus verba ſunt hæc *Plurima notatu digna exſtant in his libellis Apicii. Sed cùm ſciam extare Commentaria aliorum, donec illa indipiſcar, non progrediar, ne Analecta Baptiſtæ Pii, hominis ineptiſſimi, licet lectionis non paucæ, & G. Humelbergii eruditi; ſed non nimiùm Continentis viri, converrere videar. His potius non deſiſtam, quoad Apicium totum recenſitum habeam in his Commentariis.* Adverſar. lib. 34. c. 18. hæc dicta ſunt. At poſtea verò cum editionem & commentaria G. Humelbergii in Apicium vidiſſet, juſtior eſt de ejus viri meritis, & multo modeſtior in eum, ut in ſequentibus annotationibus ejus, ſuis quibuſque locis diſpoſitis, videbitur, nempe eum multa feliciter ex libris calamo exaratis, & ingenio ſuo reſtituiſſe. Prima autem illa editio Venetiana nuſpiam in Anglia, etiamſi diligenter quæſita, inventa eſt. Quod doleo, cùm eam correxiſſe videtur Humelbergius; aliter ejus caſtigationes atque emendationes, ſi de aliquo MS. libro fuerint inſtitutæ, non benè capio. Nullus tamen dubito, quin iſtiuſmodi editio extiterit, cùm ipſe Torinus dicit ſe habuiſſe ipſum exemplar MS. à quo liber Venetianus impreſſus fuerit, ex Tranſylvania, à J. Hontero Coronenſi: at teſtatur id longè depravatius fuiſſe, quam Me-

Megalonenſe ſive Monſpeſſulanum. Ad hæc, & forma libri Venetiani, ut diximus, & ipſe Typographus, & annus impreſſionis citantur. Aliquam certè editionem, Venetianam primam illam credo, correctiones Humelbergii reſpexiſſe; nam conferenti in plurimis locis patebit, hæc non Torini tantùm verba fuiſſe, quæ fuerint emendata, quicquid contrà Caſpar Barthius temerè & ante viſum librum innuerit. Unum autem pro multis exemplum ſummæ modeſtiæ Humelbergii hîc ponam, è notis ejus ſumptum: ad verbum *Garum* lib. 7. c. 13. „Hucuſque, *inquit*, per totum opus
„ ab Apicio noſtro Gari vocabulum nuſquam
„ uſurpatum eſt ſine adjuncto: Quare dubi-
„ tavimus, num potius pro eo ſcribendum
„ eſſet œnogarum, quod ipſi in condimentis
„ in frequenti uſu eſt: *Sed nihil immutare*
„ *auſi ſumus, ſuſpicionem tamen noſtram non in-*
„ *dicare nequivimus.*

Cur autem omnia exemplaria MSS. vitioſiſſima & prodigioſe corrupta fuerint, ratio eſſe poteſt, quod ab literarum ignaris minuſve peritis liberariis tranſcripta fuerint; nempe ad uſum coquinarium; vile officium, & ferè a mancipiis infimis peractum: Deinde, veriſimile eſt, hunc librum, ut infrà oſtendetur, in Imperii Romani mediis ferè temporibus, eorumque rebus declinantibus, com-

poſitum fuiſſe, & tardius multo tranſcriptum, ubi ipſæ etiam literæ plurimum ab elegantia veteri deſciverunt, & diverſimodè exaratæ, maximè à Librariorum tyronibus. Ad hæc, ſeculorum inferiorum eruditos ad calumniam vitandam, ne gulæ aliquatenus inſervire viderentur, hæc monumenta neglexiſſe; maximè cum Seneca aliique Stoici hanc popinæ ſcientiam graviter notâſſent, ad ſummam invidiam Apicii, diſciplinamque ſuam ſeculi infectricem vocâſſent. *Contemptiſſimorum vitiorum officinas guloſius condiendi cibos, & luxurioſius fercula ſtruendi, non ſolùm eſſe audivi, ſed ipſe vidi:* Ita Columella. Imò ipſi editores & Torinus & Humelbergius de hac re vehementer ſe excuſarunt; tamen uterque hæc ſcripta ad Medicinam vendicarunt. Torinus his verbis; „Si vetuſtior hic auctor, li„cet parum elegans, integer, & a mendis „extaret, haud ambigerem, quin mortali„bus cunctis, ſed præcipuè Medicinæ can„didatis, cùm ad tutelam ſanitatis, cùm ad „morborum curationem eſſet idoneus, & „cum primis neceſſarius, quoad διαιτητικὴν, „quæ potiſſima ejus artis eſt portio. *Hu„melbergius hac de re identidem:* His libris, „inquit ille, publicandis operam locavi, eâ „tantùm cauſâ, quo tum rem familiarem & „domeſticam adjutarem, tum quo nunc ſa-

„ nis,

Digitized by Google

„ nis,. vel æſtu vel labore fatigatis & laſſatis,
„ nunc ægrotantibus & morbo aliquo confe-
„ ctis, viribuſque deſtitutis auxilio eſſem, &
„ ubi haberent ipſi, quibus amiſſam, & in-
„ termortuam appetentiam excitare & re-
„ ſtaurare, & inde vires reſumere ac repara-
„ re commodius & celerius poſſent omnes:
„ *Quæ res tota* ſpectat ad Medicinæ partem,
„ quæ διαιτητικὴ appellatur, & victu mede-
„ tur: at in hac τῆς διαιτητικῆς parte totus
„ eſt Apicius noſter. Rectè itaque Donatus: ad Terent. Andr. I, Sc. 1. 3. *coquina Medicinæ famulatrix eſt.*

Ad Apicium verò noſtrum quod ſpectat, duos fuiſſe viros ejuſdem nominis conſtat, unum Reipublicæ temporibus; alterum, eumque celeberrimum, ſub Tiberio: nam de tertio ſub Trajano hæreo, & videtur error fuiſſe Athenæi; quod pluribus expoſui in notis: de poſteriore verò M. Apicio teſtatur Plinius, H. N. IX. 17. *eum ad omne luxûs ingenium mirum fuiſſe:* Cumque Apiciana condimenta omnium ſæpius in hoc opere occurrant; ideo forte auctorem noſtrum, quiſquis ille fuerit, à notiſſimo omnium gulone librum ſuum inſcripſiſſe, argumenti cauſa. An Libertus quidam Afer è familia cujuſdam Apicii inferioris? Huic rei fidem facit ſtylus: nam liquamen pro Garo centies uſurpatum hic legere eſt: quod

quod in nullo tamen claſſico auctore, quod ſcio, occurrit. *Garum quidem piperatum* apud Petronium c. 36. legimus; *Sociorum garum* apud Senecam & Plinium: at apud Cœlium Aurelianum, Chronic. II. I. *liquamen* pro garo vulgo ſuo Africano dici perhibetur; unde conjicere licet, noſtrum quoque Apicium Africanum fuiſſe. Ad hæc, teſtatur Athenæus, complura placentarum genera ab Apicio nominata fuiſſe, ſuo ſcilicet tempore: eædem tamen placentæ Apicianæ à Tertulliano, Africæ quoque indigenâ, rectius condimenta, certè ex ſtylo noſtri auctoris, appellantur; imò latiùs quidem patet hoc, quàm illud vocabulum, & totam rem coquinariam ſub ſe comprehendit. Poſtremò, idem Tertullianus Apologia ſua pro Chriſtianis Cap. 3. noſtri Apicii meminiſſe videtur, tanquam Auctoris cujuſdam ſub nomine ficto; ſcilicet à celebri iſto primo Apicio Romano concepto.

Verùm de hac re audiendus ſte doctiſſimus Caſaubonus. Juvenal Satyr. IV. verſ. 22.

——— Multa videmus,
Quæ miſer & frugi non fecit Apicius.

In quem locum vetus quidam Interpres ſic notat: *Auctor præcipiendarum cœnarum, qui ſcripſit de juſcellis: fuit enim exemplum gulæ.* Rectè Caſaubonus: *Librorum Apicii Cœlii auctor*

Digitized by Google

ctor falſò exiſtimatur eſſe unus ex Apiciis, quorum mentionem facit Athenæus. At, ut arbitror, potuit eſſe noſter Apicius, de quo iſte vetus interpres loquitur, non ſine ejus errore tamen, cùm falsò attribuerit M. Apicio hunc librum. Titulum autem nihil moror, quippe *de juſcellis*, utpote diminutivo condimentorum nomine rei contemptum potius indicat, & iſtum interpretem valde negligentem fuiſſe: nempe iſtiuſmodi librum de re coquinaria ſcriptum quidem fuiſſe, at nec ſibi curæ aut titulum verum libri, aut ejus auctorem certò exhibere; tantùm Apicium omnibus notiſſimum *gulæ exemplum* indicare. Profectò ſi è primis Apiciis aliquis hunc noſtrum librum, aut alium de re coquinaria ſcripſiſſet, id non latuiſſet Senecam, Plinium, aut Athenæum; cùm tamen hic Appii cujuſdam grammatici meminerit, qui de Apicii luxu ſcripſerit. Igitur Juvenalis ita exponendus eſt; multas jam videmus inſanas lautitias, & quas Apicius, ut ut ditiſſimus, & ſui temporis omnium longè maximus gurges, facere non potuit, ſed præ his frugi & miſer videretur: adeo hîc *facere* non ſcribere eſt, ſed quæ ex vulgi relatione & famâ fecerit.

At præter Apicianum nomen plurimi alii Romani in his Scriptis occurrunt, quibus variæ conditurræ nobilitentur: ut ſi illud, (de ti-

Digitized by Google

titulo libri loquor) & hæc quoque nomina ficta eſſe poſſint. Primi autem, quorum in hoc libro mentio fit, ſunt Ciceroni coætanei; nimirum Lucretius, Varro, deinde Matius, Flaccus, Celſinius, Fronto, Paſſenius: qui vero ſequuntur, ſuo quique ordine numerantur; nempe Vitellius, Commodus, Didius Julianus, Varius, omnes Imperatores fuêre. Infra Varium verò Heliogabalum nemo. Igitur ſub eo tempore, aut paulo poſt, noſter Apicius Cœlius ſcripſiſſe cenſendus eſt: certè, non præteritus eſſet Apicius noſter ab Athenæo, ſi ſuo extitiſſet tempore: vixit autem Athenæus ſub M. Antonino Philoſopho, quod Galenum & Plutarchum inter eruditos ſuos convivas adhibuerit & Commodi Imperatoris meminerit. At fieri poteſt, inquies, cùm tot Medici Græci coquinarii, infrà nominandi, ſibi ad manum eſſent, cùmque ipſe Appion Grammaticus atque Ægyptius, quem ſæpiùs laudat Athenæus, librum privatim de M. Apicii ganea, ſive luxu Romanorum ſcripſiſſet, noſter autem novitius tantùm aliquis compilator, Aſérque à ſe meritò negligendus videretur.

Quòd verò poſt Heliogabalum ſcripſerit, hæc faciunt; nimirum eum Variano tantùm nomine uſum, & non Antonino, cùm ejus honeſta nomina ex annalibus, Senatûs auctoritate,

ritate, eraſa ſint. Ad hæc, *Heliogabalus de piſcibus primus fecit Iſicia, primus de Oſtreis, & Leioſtreis, & aliis hujuſmodi marinis Conchis & Locuſtis & Cammaris & Squillis*, teſte Lampridio: hæc autem ipſa iſicia extant apud Apicium noſtrum libr. II. c. 1. De quibus tamen ex toto ſilet Athenæus, utpote paulo antiquior Heliogabalo; ſtrenuo argumento, noſtrum Apicium poſteriorem fuiſſe Athenæo.

Varium verò Heliogabalum hanc artem coquinariam, tanquam novum quendam inſtauratorem, imprimis extuliſſe, & privatum & Cæſarem, diſcimus: etenim cùm privatus eſſet, ſe Apicium eſſe diceret; cùm verò Imperator, etiam cœnas Vitellii & Apicii vicit, proponebatque quaſi themata convivis, ut *jura nova* dapibus condiendis invenirent, maximo præmio.

Poſtremò, quid ſi dicamus, (quod tamen veriſimillimum eſt) cùm liquamen pro garo ex uſu populi Romani fuerit, tunc hunc librum ſcriptum fuiſſe; idque contigiſſe temporibus Valeriani, utpote paucis tantùm annis poſt Heliogabalum, nempe ſub medio tertii ſeculi ab æra Chriſti. Multoque itaque inferius ſcripſit Apicius noſter, quàm viſum eſt Olao Borrichio; Analectis, nempe Hadriani ævo, & ſtylo.

Cur autem alios Romanos æquè luxurio-

Digitized by Google

ſos omittat noſter Apicius, non video, (in his autem fuere L. Lucullus, Q. Hortenſius, L. Philippus, Fabius Gurges, Metellus Pius, Vedius Pollio, Meſſalinus Cotta, Laberius & Publius Mimi, Æſopus pater, & Clodius, Tragœdi Æſopi filius) niſi in his minimè ineſſet *ingenioſa aliqua luxuria*. Nam Æſopus pater linguas avium humana vocales lingua cœnavit; filius margaritas: Vedius Pollio ob murænas humana carne paſtas: ita Lucullum & Hortenſium, viros ſummis beneficiis populi Romani uſos, *Piſcinarios* atque *Tritones piſcinarum* appellat Cicero, inſigni convitio; cùm ad piſcinas ſuas ruſticarentur Conſulares viri, & de Republica penè actum eſſet; nempe, (Cic. Paradox. 5.) *barbatulos mullos exceptantes de piſcina, & pertractantes, & murænarum copia gloriantes*. Et privatim Hortenſium *ligurinum momum* appellare exiſtimatur.

At, inquies, L. Lucullus primùm Romanis luxûs dux atque auctor fuit, teſte Athenæo: Imò magnificus fuit in villis & picturis: tamen tam turpiter vorax, ut ſervum à manu in patinis deducenda, vel in Capitolio epulanti habuit. Hortenſius autem ſuper decem millia cadûm vini hæredi reliquit, piſcinaſque pretioſiſſimis piſcibus refertas: item in hoc cenſu fuerunt *Philippus* & *Hirrius*, à quo J. Cæ-

Digitized by Google

J. Cæſarem dictatorem, cùm triumphales cœnas populo daret, ſex millia murænarum ad pondus accepiſſe, Macrobius ex Plinio refert: hæc itaque nomina Apicio noſtro, ut diximus, meritò neglecta ſunt, quòd ſoli ſtuduiſſe copiæ viderentur.

Ad ipſa condimenta tandem venio; quæ undique *corraſa eſſe* planè conſtat, non *à Romanis* ſolùm, quorum verba condimentorum propria paſſim habentur, ut ex. gr. impenſa, obſonia, liquamen, vulvulæ, moretaria, botellus, iſicia, lucanicæ, farcimina, alica, cotoneorum & caricarum defrutum, quod Romani colorem vocant, carænum, conditum, teſſellæ, circelli, minutal, guſtum, ficatum, cuminatum, coriandratum, laſeratum, piperatum, amylatum, omentatum, oſſella, ſumen, longanon, aſſatura; ſed *maximè à Græcis Scriptoribus*: huic autem rei abundè fidem faciunt ipſi decem librorum Græci tituli; itemque plurimi paſſim Græcè loquendi modi; nimirum plaſſare, lyare, incharaxare, ſyringare, amylare, thermoſpodium, diabotonon, nardoſtachyum, melizomum, œnogarum, oxyporon, oxygarum, hypotrimma, apodermium, ſalacaccabia, ova apala; embamma, hydrogarum, diplois, laganum, traganum, tyrotaricha, zomoteganites, copadia, tyropatina, tractæ, tracto-

galatæ, orinda, oxyzomus, leucozomus, tractomelitus, taricha, zerbum, acrocolocaſium, paroptus, zema, paradoxum, clibanus, caryota, ſmaragdinum, ptiſana, carabus pro locuſta; nempe Græca explicatio Latini nominis; idque non ſemel.

His accedit varia ejuſdem vocis nomenclatura atque deſinentia, ut piſa & piſum: cochlearium & cochleare: cepa arida & cepe rotundum: colocaſia & colocaſium, & ſimilia.

Hæc autem pleraque à Medicis inſtituta videntur; nempe à rerum doſibus paſſim deſcriptis ſumma cum accuratione, menſuræ & pondera ubique occurrunt; nempe libra atque uncia, eáque non unius tantùm generis: item drachma, ſcrupulus, ligula, pugnum, ſextarius, hemina, acetabulum majus & minus, cochleare, &c. *Deinde*, à plurimis inuſitatis condimentis ac planè medicamentoſis: nec mirum, cùm omnis condimentorum electio atque uſus medicinæ adſcribendus eſt, ad ſanitatem in concoctionibus adjuvandis, & ut malitiæ obſoniorum caveatur. „ *Vera cujuſlibet herba*, inquit Plinius, *natura non niſi* „ *medico effectu pernoſci poteſt*; *opus ingens*, „ *occultúmque divinitatis*, *& quo nullum reperiri poteſt majus.*

Diodorus Siculus refert primos Ægypti reges

ges victum quotidianum omnino ſumpſiſſe ex medicorum præſcripto; perinde ut novimus Judæos ex Moſis mandatis, viri in omnigena Ægyptiorum doctrinà expertiſſimi: atque hoc illud erat, διαίταν ἔχειν καθάρειον, ſive iſta vivendi puritas, quæ primùm inſtituta fuit pro ſalubritate corporis, tandem in ſuperſtitionem converſa eſt; & jam non corporis cura agitur, quantum animæ. Ad hæc, Athenæus & propria notitia atque lectione, præter Appionem, qui de M. Apicii ganea ſive luxu librum ſcripſit, hos medicos numerat, qui de apparandis & condiendis cibis ſcripta ſua poſteritati reliquerunt: ſcilicet, Glaucum Locrenſem, Mithæcum, Dionyſium, Heraclidas duos, genere Syracuſanos, Agin, Epinetum, Hegiſippum Tarentinum, Eraſiſtratum, Euthedemum, Critonem, Stephanum, Archyten, Aceſtium, Hiceſium, Dioclem, Philiſtionem. Dieuches ex Opſartiticis. Plin. lib. xx. cap. 9. è quibus aliquot citationes exſtant apud Oribaſium. At illorum omnium ſcripta ὀψαρτυτικὰ periere, ſalvo noſtro Apicio. Is itaque plurimi æſtimandus eſt, quamvis compilator, quòd nobis ſolus è multis tanquam integer reſtiterit. Siqua tamen fragmenta illorum Medicorum, quæ ad hanc artem coquinariam pertineant, à me uſpiam fuerint inventa, ea tranſcribere,

Digitized by Google

interque noſtras obſervationes inſerere non gravabor.

Aliquis fortaſſe objiciat, pleraſque has noſtras condituras eſſe infra dignitatem & ſtudium Medicorum. Reſpondeo, in primis medicinæ temporibus, cùm diætetice ejus præcipua pars exiſtimata fuerit, vel hæc leviſſima condiendi præcepta Medicis magnæ curæ fuerunt. Conſule Hippocratem de ptiſana ſua libris de tenui victu in morbis acutis. Item hujus rei exſtat aliud præclarum exemplum Eraſiſtrati apud Galenum, (de compoſit. pharm. local. lib. 8. c.8. & de vena ſecta adverſus Eraſiſtratum) inſigni, ſi quis alius, poſt Hippocratem medico, & quem Athenæus, ut jam diximus, inter artis coquinariæ Scriptores numerat; nempe de unius Cichorei, herbæ ſibi multùm æſtimatæ, condiendi ratione: profectò benè eſt pro nobis, quod eduliorum curam Medici aliquando ſuſceperint; *Siquidem maxima pars hominum*, cum Plinio loquor, *voluptatibus fruuntur*, & *vivunt aliena fiducia; ita vitæ curam aliorum operæ eſſe credimus, medicíſque proviſum eſſe pro nobis.*

Si quis tamen hæc quoque ipſa condimenta ficta, & non ex victu veterum quotidiano fuiſſe credat, quòd tantùm à noſtro hodierno uſu diſcrepent, conſulat velim Plinium & Dioſcori-

ſcoridem, alióſque plurimos authores apud Athenæum; ii ſane abundè teſtantur Apicio noſtro. At videamus breviter, ut differant: in cibis quidem pauciſſimi, qui non communes nobis cum veteribus ſunt: ut Glires in quadrupedibus, & ſumen: in avibus ſtruthio: in piſcibus Loligo, Sepia, Polipus, Urticæ marinæ, Echinus marinus, Cochleæ terreſtres, & id genus alia inſecta: in herbis Colocaſium, boleti: & tamen pleraque ex iſtis obſoniis etiam hodie in multis Europæ Aſiæque locis eduntur. Condimentorum verò materiam quod ſpectet, alia res eſt: nam multa ſunt, quæ aut perdita, aut prorſus nobis inuſitata ſunt, atque in ſolis medicamentis poſita, certè noſtris culinis excluſa: in his verò ſunt liquamen ſive garum plurium generum, laſer ſive ſilphium, quod Laſerpitium Romani vocant, ejuſque caulis & radix, ruta, coriandrum viride, cuminum, baccæ myrthæ, liguſticum, fœniculi ſemen, apii ſemen, cnici flores, origanum, nardoſtachyum, ſive ſpica Indica, folium, malobathrum, aſaris, Pyrethrum, coſtum, Rhus Syriacum, maſtice, malvæ, polypodium, urticæ, cyperis, ſemen de ſambuco, corona bubula, fœnum Græcum, ſeſamum, bulbi, nepeta montana, cardamomum, ſeſili ſive ſil Gallicum & Æthiopicum. Propter hæc autem & hu-

hujuſmodi condimenta rariora, vix ulla patina ex tot & tantis obſoniis, quæ in hoc libro contineantur, inferri poteſt, quæ noſtris hominibus tolerabilis ſit: adeo inuſitatum quid & ingratum ſapiunt; medicoſque adeo authores hujus certè rei omnis coquinariæ ſibi vendicant. Ipſius autem conditurae ratio, ut antiqua, ita ferè una & per omnia ſibi ſimilis eſt.

At propterea tamen hæc antiqua condimenta, quòd fortè protinus non placeant aliquibus, non abjicienda ſunt. Nam ipſos veteres à pipere olim abhorruiſſe teſtatur Plutarchus; triſteſque citrorum ſuccos ægrè tuliſſe, & per multa ſecula tantùm inter veſtimenta in arcis ſuis, odoris gratia, repoſuiſſe, omnium fructuum tamen utiliſſimum atque ſaluberrimum: nec minus à ſale abſtinebant terræ Indiæ occidentalis homines: quis crederet lupuli flores in quotidianum potum admitti potuiſſe, iiſque tantam hordei dulcedinem, œconomiæ ſolius gratia, nos ſumma amaritudine libenter infici voluiſſe? fructus plerique Americani odoratiſſimi ſunt, ideoque noſtris Europæis, primo certe adventu valde ingrati: contrà Americanis noſtri, quòd iſto vehementi odore ferè careant, fatui videntur: & hujuſmodi ſexcenta ſunt, ſi omnia perſequi luberet, quæ præter guſtum, in victum tamen

men

Digitized by Google

men vulgò recepta ſunt: profectò vel alieniſſima palato condimenta ſola conſuetudo tandem domat, adoptatque. Itaque *Latinus Latinius* inconſideratè admodum atque ineptè noſtrum Apicium perſtringit, propter neſcio quæ condimenta, ſibi, ſi diis placet, nauſeam motura.

At aliquis valdè miretur, hodiernum guſtatum adeo vehementer ab antiquis decidere; ut aliæ omnino ſint veteres conditurae, atque noſtræ; cùm tamen ferè eadem ſint obſonia. Quæres, igitur, unde hæc noſtra ſimplicior cibum condiendi ratio? à ruina certè Imperii Romani barbari homines à Septentrione, caſeo & ferina ſubcruda victitantes, omnia condimenta adjectiva reſpuerunt; & quod à medicis olim inceptum, perfectumque ſit, ad luxuria fractorum hominum ſanitatem tuendam, à barbaris ad primitivam ſimplicitatem redactum eſt, nullo ferè auxilio iis ad imbecillum ſtomachum adhibito, præter uſum, & exercitium, & jejunandi neceſſitatem. Quorſum itaque hæc vehementer conſervare ſtudes? quòd, ut arbitror, antiqua ferè medicorum monumenta ſunt, & ſola nobis è multis jam diu perditis ſuperſunt; iiſque adeo vel ea ratione aliqua reverentia debetur.

De ſingulis autem condimentis quid ſentiam, longum eſſet ſcribere; neque id omiſ-

ſum eſt ab Humelbergio; certè ex antiquis Scriptoribus cujuſque ferè rei explicationes citavit; quas tantùm non integras, certe ſelectiores ad rem illuſtrandam imprimis facientes, variaſque lectiones omnes tranſcripſi; ſicubi verò deficere mihi viſus eſt, in multis ſupplevi: noſtraque adeo quædam ſpicilegia tantùm ſunt ab eo relicta.

Libro autem ferè impreſſo, alia nonnulla mihi in mentem venerunt non omittenda, quæ hujuſmodi ſunt, & cùm in præfatione exhibita ſint, ea tanquam Annotationum noſtrarum ſpecimina & quandam repræſentationem Lector exiſtimet velim.

Piper, verbi cauſâ, omnium aromatum vulgatiſſimum eſt,& quòd apud Apicium noſtrum in ſexcentis patinis vix unquam deeſt: caro tamen illis temporibus venibat. *Piper*, inquit Plinius, l. XII. c. 7. *in Indos peti, pondere emitur, ut aurum & argentum*: Et tantæ æſtimationis fuit, ut *Fortunata* Trimalchionis uxor id mola buxea in cœna libera per ſe triverit: imò *garum piperatum* omnium longè præſtantiſſimum fuit condimentum: adeo nihil pepercit antiquitas in condituris conficiendis ad guſtum conciliandum, maximè ſi ſtomacho utile fuerit.

Jus nigrum Spartanorum adeo celebratum αἱματίαν ſanguiculum (porcinum putà) fuiſſe teſtatur Jul. Pollux l. 6. onom. Quòd ſi verum eſt, ſtrenuo argumento eſt, Spartanos non fuiſſe è Judæis oriundos.

In his autem condimentis de iſta inſana & prodigioſa luxuria Heliogabali, quamvis ſub ejus tempore vixerit, ut ſuprà diximus, ne verbum quidem ullum: non ullas Scriblitas aut placentas invenio: Sportellæ & artolagani Papirii Peti nuſpiam apponuntur, ut nec bellaria aut tragemata: cinamomi & papaveris nulla fit mentio: Seſamum & crocus niſi ſemel occurrunt: ſecundæ menſæ hic non apparantur; ita non ſtuduit author dulciariis, quantum infirmi ſtomachi digeſtioni. Profectò ars hæc noſtri Apicii coquinaria maximè ad ſanitatem ſpectat, non ad magnificas lautitias extenditur. Plaut. Menæchm. A. I. Sc. I. verſ. 25.

Cerealas cænas (non) *dat, ita* (nec) *menſas extruit,*
Tantas ſtruices (non) *concinnat patinarias,*
Standum eſt in lecto, ſi quid de ſummo petas.

Nam porcus Trojanus, aliis animalibus incluſis gravidus, menſis noſtris non infertur: ut nec patinarum paludes Vitellianæ, Scaurorum jecinoribus & Phœnicopterum linguis, faſianorum & pavonum cerebellis, murænarum lactibus onuſtæ: Scarus & Acipen-

pen-

Digitized by Google

penſet, Romanis in deliciis habiti, hîc prætereuntur: Leporum ſaginatio, Varronis temporibus inſtituta, ſiletur: anſerum & ſuum fico arida fartilium jecora, M. Apicii inventum, non memorantur. Item in vetuſtiſſima illa cœna Metelli pontificis multa occurrunt, quæ hîc non amplius dignoſcuntur; ut Balani nigri, Balani albi, Pelorides, Glicomerides, & ſimilia: ſi lex tamen Cornelia Syllæ Dictatoris extaret, alias res Romanis in victum expetitas ſciremus, & quæ forte ab Apicio noſtro omiſſæ fuerint. „ *At quas res,* „ *Dii boni,* inquit Macrobius, „ *quámque exquiſita & penè inco-* „ *gnita genera deliciarum, quos il-* „ *lic piſces, quaſque offulas nomi-* „ *nat!* Verùm lex iſta, quantum ſcio, periit; periit & Appii liber de M. Apicii ſingulari luxuria; alterum ſcilicet adminiculum noſtræ ſcientiæ coquinariæ, certè elegantioris: luxuriam tamen non circumſcribit Apicius noſter è vilioribus condimentis: nam hic Roma, Tarpeia, Tarentum, Oſtia, Baiæ, Picenum, Veſtinum, ipſaque Alexandria, Thebæ, atque Parthia, Numidiaque ſuas quoque dapes nobilitant. Igitur in his condimentis medium temperamentum inſtituiſſe videtur noſter Apicius inter ruſticitatem & ſummas delicias: ita ut illum hominem frugi & non vanum levémque Scriptorem fuiſſe intelligatis.

Rurſus, ſi quis quærat, cur Græci Romanique tantopere appetiverint inſecta marina, piſceſque; id quod Plinius teſtatur; l. IX. c. 34. „ *Luxuria non aliunde* „ *major, quàm è concharum genere* „ *provenit: jam quidem ex tota re-* „ *rum natura damnoſiſſimum ven-* „ *tri mare eſt, tot modis, tot pi-* „ *ſcium ſaporibus.* Reſpondeo, quòd ad mare mediterraneum utraque gens incoluit: deinde, primùm ex penuria victûs omnia guſtârunt, maximè cùm nulla religione obſtricti impedirentur; item, quòd iſtud mare, in quo fluxus & refluxus parvi fuerint, & innumeræ inſulæ, id genus animalibus præ oceano abundaret, & quæ facilè capi potuerint: denique cùm pleraque cruda in victum primis hominibus cederent (ut jam aliqua eorum pars apud nos, oſtrea putà & pleraque conchylia) per ſe ſalſa, & tanquam piperata inventa ſunt, naturali quodam ſuo condimento, adeoque gratiſſima uſque fuerunt.

Poſtremò, illud hoc loco præterire nolo, noſtrum Apicium etiam apud ſummos Criticos, ſeculorum proximè præteritorum, magnum pondus ſemper habuiſſe; nempè apud Caſaubonum, Scaligerum, Salmaſium, Gruterum, Pontanum, Turnebum, Lambecium, alioſque quem ſanè citâſſe dignati ſunt, ejuſque authoritatem ſuis conjecturis firmandis ſæpè adhibuerunt. Caſpar Barthius imprimis audiendus eſt: *Quicunque author eſt libellorum ſanè utilium & antiquorum, qui ſub nomine Cœlii Apicii circumferuntur; meretur in pretio haberi: quoniam non pauca habet, quæ neſcio an aliunde diſcere poſſis.* Apicius fusè & accuratè, inquit Ludovicus Nonnius, coquorum provinciam tractavit. Igitur miror eorum nemini in men-

Digitized by Google

mentem veniſſe, ejus editionem politiorem limâſſe; maximè cum Salmaſius meminerit MSS. cujuſdam Vindiciani ex Apicio noſtro excerptorum, quæ, ait, penes illum fuerunt: Is autem Vindicianus Valentiniani Imperatoris ſummus Medicus fuit, vixitque altero tantum proximóque ab Apicio noſtro ſeculo: certè ſi is diligenter ad Apicium ſuum attendiſſet, non fruſtra laborâſſet in expoſitione *Tetrapharmaci Adriani.* illam verò rem Criticis perplexam breviter exhibebo.

Hæc autem ſunt verba Ælii Spartiani in vita Adriani. „*Inter cibos unicè amabat Tetrapharmacum, quod erat de phaſiano, ſumine, perna, & cruſtula.* „Idem in vita Ælii Veri Cæſaris ſic refert: *Tetrapharmacum, ſeu potius pentapharmacum, quo poſtea ſemper Adrianus uſus eſt, ipſe Cœlius Verus dicitur reperiſſe; hoc eſt, ſumen, phaſianum, pavonem, pernam cruſtulatam & aprugnam: de quo genere cibi aliter refert Marius Maximus,* non pentapharmacum, *ſed tetrapharmacum appellans, ut & nos ipſi in Adriani vita profecuti ſumus.* Eodemque Adriani tetrapharmaco frequenter uſus eſt Alexander Severus, Vopiſco authore. Igitur ex tribus auctoribus, nempe ex Spartiano, Mario maximo, & Vopiſco, conſtat iſtud ferculum tot imperatoribus in deliciis habitum, tetrapharmacum rectè appellatum fuiſſe. At ipſe Spartianus de eo primùm hallucinatus eſt: ob inſcitiam rei coquinariæ, unde tot ubique errores nati ſunt: nam in utroque numerando graviter impegit, rei ſcilicet deſcribendæ incertus; ſiquidem prima ejus Tetrapharmaci narratio imperfecta eſt, & pavone omiſſo, cruſtulum neſcio quid adjecit: ſecunda autem perfecta eſt; quam tamen ex titubatione planè neſcivit ita fuiſſe, ut potiùs pentapharmacum appellaret; & codices optimi, teſte Caſaubono, tanquam ſex ſpecies habent. Salmaſius autem non magis peritus rei coquinariæ antiquæ in plurimis cæſpitavit, quæ brevitatis cauſâ non perſequor, cùm in primo cruſtulum per ſe intelligi voluit; in ſecundo pernam rejiceret tanquam ſupervacaneam, quæ tamen ejus ferculi præcipua pars eſt. Rem verò ut eſt, paucis exponam, Tetrapharmacum itaque conſtat ex duabus avibus gallinaceis, pavone & phaſiano, & ſimiliter ex duabus præcipuis & maximè æſtimatis partibus ſuillæ carnis; nempe ſumine & perna, ſed aprugna, id eſt, ferina, cruſtulataque id eſt, farina in cruſtulum cocta ſuperinducta, ut noſtro Apicio conditur lib. VII. c. 9. Ita una tantùm ſpecies perna cruſtulata & aprugna, non duæ aut tres. Huic autem ferculo Ælius Verus inventor nomen à medicina ſumptum impóſuit; ac ſi diceret, alimentorum rationes atque inſtituta ab ea petenda eſſent, idque adeo ad honorem rei fecit.

Atque hæc hactenus tanquam ſupplementa quædam ad annotationes noſtras: reliqua autem paucula, quæ obſervatione aliqua & expoſitione digna mihi uſpiam in hoc opere occurrerint, ea ſuis quæque locis poſui.

J U-

Digitized by Google

JUDICIA ET TESTIMONIA DE APICIO.

OLAUS BORRICHIUS

Cogitation: de Variis Latinæ Linguæ ætatibus pag. 18.

IN hac ſcriptorum æneorum claſſe, primos inter locum meretur *Apicius Cælius*, qui de *Arte Coquinaria X.* nobis libros reliquit, & vel ultimis Trajani annis, vel certe (quod veriſimilius) Hadriani principatu ſcripſit. Opus ejus non ineruditum, conciſum, curioſum. Preſſè argumentum ſuum perſequitur ſine fumis verborum. Quod ſi alieniora quædam ab uſu vulgari affert vocabula, ut *melizomum*, *anethatum*, *amylatum*, *cuminatum*, *iſiciatum*, *omentatum*, *hydrogaratum*, *ſalacaccabia*, *thermoſpodium*, *apodermum*, *exfoliare*, *mediare*, *ſubcultrare*, *reexinanire*, *ſpongizare*, *frictilis*, *farſilis*, *excaldatus*, *albamen*, *agnus ſyringatus*, *fiblare*, *infiblare*, *liquaminatus*, *ſpatula porcina*, *combuſtura*, *ac*, *conchicla &c.* putandum artis ea eſſe vocabula, quæ nec temerè immutanda, & à coquis forſan argenteæ ætatis magnam partem mutuata. Dices, *Apicium* Tra-

jani

Digitized by Google

jani ævo antiquiorem eſſe, ſed nobis de altero illo nepotum altiſſimo gurgite, quem vidit ætas Tiberii, ſermo non eſt. Noſter hic imperatori Trajano in Parthis, procul à mari agenti recentia oſtrea miſit artificio miro conſervata, ſi vera eſt, Athenæus.

OLAUS BORRICHIUS

Analector. ad Cogitationes de Lingua Latina §. 4.

UNus *Apicius* (ſermo eſt de Scriptoribus qui adhuc in publica luce exſtant) videtur Hadriano ævo ſcripſiſſe: ſed quem nemo ſecure in ætatem argenteam retulerit, quamquam enim forſan plura artis coquinariæ vocabula ex ævo ſuperiori retineat, non dubium eſt tamen, eum ſibi nimium indulſiſſe, & ſæpe hauſiſſe è fæcibus. Quis enim credet argentea eſſe: *Duracina Perſica eximes, & ſpongiabis exinde inſicia plaſſantur, reexinanies in cacabum, pulpas quas ſubcultraſti, in jus mittes, ne fundum tangat propter combuſturam, ſalacaccabia: expromari aſſaturas inſeris, gypſabis piſcem*, & longe plurima ejuſmodi, quæ degenerem ætatem fatentur. Proinde non injuria ab Apicio ænei ſeculi ducuntur primordia.

JO. AL-

Digitized by Google

JO. ALBERTI FABRICII

Bibliothec. Latin. l. 11. c. 25. p. 501. Edit. 1708.

I. CÆLII APICII, patria, ut ſuſpicabatur Carolus Avantius (*a*) Hiſpani de obſoniis & condimentis, ſive *de re culinaria lib. X.* inventi ſub Nicolao V. Pontifice in Inſula Megalona (*b*) ab Enocho Aſculano cum Porphyrionis in Horatium Scholiis, ut tradit Leander Albertus Bononienſis in deſcriptione Italiæ p. 267. & Philippus Bergomas in Chronici continuatione ad A. C. 1454. qui *M. Cæcilium* appellat. In eundem ſemilacerum & ſqualore obſitum Apicii codicem centum fere annis interjectis, incidit *Albanus Torinus*, ut ipſe teſtatur præfat. ad ſuam horum librorum editionem, quam ex Megalonenſi & Veneta editione A. 1503. 4. apud Joannem de Cereto de Tridino excuſa vulgavit Baſileæ, dicavitque Georgio Wirtembergæ & Mompelgardi Comiti 1541. 4. additis excerptis ex Jo. Damaſceno de variis condituris & Paulo Ægineta de facultatibus alimentorum, cum libris decem Baptiſtæ Platinæ (*c*) Cremonenſis de tuenda valetudine, natura

(*a*) Vide Jo. Rhodium de acia c. 14. p. 155. Cæterum Nic. Antonius in Bibliotheca veteri Hiſpana nullam Apicii mentionem fecit.

(*b*) Platina in vita Nicolai V. p. 325. Glandorpius in Onomaſtico p. 105. Bælius in Lexico ubi de Apicio diſſerit. Jac. Cujacius XVI. 5. Obſ. & Voſſius in Ariſtarcho p. 133. edit. novæ A. 1695.

(*c*) In editione Argentinenſi A. 1517. 4. hoc Platinæ opuſco

ra rerum & popinæ ſcientia. Recuſa hæc eodem anno forma octava Lugduni (*d*) apud Gryphium. Anno poſt, Apicii libros caſtigatos notiſque illuſtratos recudi curavit *Gabriel Humelbergius*, Tiguri 1542. 4. quem Torini editionem pro lubitu mutaſſe ait Barthius p. 1576. Adverſariorum. Idem tamen p. 1714. eum multa ex MSS. & ingenio feliciter reſtituiſſe affirmat. Vide etiam Lambecium lib. 3. de Bibliotheca Vindob. p. 325. Denique *Martinus Liſterus* V. C. Apicium cum variis Lectionibus & notis vulgavit Londini 1705. 8. cujus editionis centum vix atque viginti exemplaria feruntur eſſe excuſa.

Liber primus inſcribitur Ἐπιμελὴς, ſecundus Α'ρτόπτης, ſive, ut rectius in Humelbergii editione & MS. Vaticano, Σαρκόπτης, tertius

Κη-

ſeparatim excuſum inſcribitur: *de honeſta voluptate & valetudine, vel de obſoniis & de arte coquinaria* lib. X. In præfat. Platina ait ſe imitatum *Catonem virum optimum, Varronem omnium doctiſſimum & Columellam ac Cœlium Apicium.* E græcis hoc argumentum olim tractaverat Pancratius quidam ſub Leone & Zenone Impp. clarus teſte Suida, ut alios Athenæo laudatos omittam.

(*d*) Inter MSS. Marquardi Gudii, editio Apicii Lugdunenſis exſtat collata cum antiquo codice, litteris fere iisdem ſcripto, quibus Pandectæ Florentini, hodie obvio in Bibl. Vaticana, inter libros, qui fuere Ducis Urbinatium & deinde Romani palatii, extincta familia Ducali, quæ Ducatum iſtum à Romanis Pontificibus in feudum tenuerat. Eaſdem varias lectiones ex Gudii apographo in uſum meum vel ejus qui nova editione Apicii de rep. litteraria bene promereri voluerit deſcriptas, ſervo ab Henrico Volkmaro Scherzero, Jo. Adami Theologi τȣ̃ μακαρίτȣ filio.

(*e*) Lib.

Κηπυρικά, quartus πανδέκτηρ, quintus ὀσπρεῖος ſive leguminarius, ſextus τροφήτης in edit. Lugdunenſi & Baſil. pro quo *Tropetes* in MS. ſive potius (ut emendat Humelbergius) Αʼεροπετὴς, ſeptimus πολυτελὴς, octavus τετράπους, nonus θάλασσα, & decimus ἁλιέυς.

Libri quarti cap. 1. *Salacattabia Apiciana*, libri quinti cap. 4. *Apiciana concila*, libri ſeptimi cap. 4. *offula Apiciana*, libri octavi cap. 7. & libri ſexti cap. 4. *jus frigidum crudum Apicianum* memorantur, quæ obſoniorum cocturarumque genera nomen accepiſſe videntur vel ab Apicio quodam (*e*) Nicomedis Regis æquali, quem περὶ ἀσωτίᾳ πάντας ἀνθρώπους ὑπερηκοντικέναι narrat Poſidonius ap. Athenæum libro IV. Dipnoſoph. De quo Suidas in ἀφύα, & forte in Μάρκος Αʼπίκιος. Ab hoc Marco panes ſaccharo conditi vulgo etiamnum dicuntur *Marci panes* ut notat Balthaſar Bonifacius IX. 5. ludicræ. Vel potius ab

* * *

alio

(*e*) Lib. 7. cap. 14. horum librorum invenio Varronem citari his verbis: *Varro ſic utique de bulbis dixit: Aqua decoquant bulbos qui Veneris oſtium quærunt* &c. De betaceis Varronis vide lib. 3. cap. 1. & confer Turnebi Adverſar. lib. 11. c. 3. lib. 8. cap. 7. Porcellum Vitellinum puto dici à lurcone Vitellio de quo Lampridius in Heliogabali vita: *cœnas & Vitellii & Apicii vicit.*

Digitized by Google

alio quodam juniore M. Gabio Apicio qui ſub Auguſto & Tiberio fuit *ad omne luxus ingenium mirus* & *nepotum omnium altiſſimus gurges*, ut à Plinio Majore lib. 9. c. 17. lib. 10. cap. 48. appellatur. Ἀσωτίας πέρας Eunapio & Dione teſte πάντας ἀνθρώπους ἀσωτίᾳ ὑπερβαλὼν, qui ejus παιδικὰ fuiſſe narrat Sejanum, in Tiberii deinde àula Miniſtrum principem. Hujus mentio ap. Senecam Epiſt. 95. & 120. lib. de vita beata c. 11. & conſolat. ad Helviam c. 10. Dionem lib. 57. p. 616. Tacitum IV. Annal. Martialem III. 22. Suidam & alios. Fortaſſis etiam apud Ælianum II. 42. de animal. niſi ibi pro Ἄκολον non legendum Ἀπίκιον cum Geſnero ſed κρωβύλον. Confer Ælian. IV. 16. Var. Hiſt. Porro Apicii nomen pro quovis guloſo occurrit ap. Juvenalem Sat. XI. Sidonium lib. 4. Epiſt. 7. &c. qui & *Apicianos planſus* dixit lib. IV. Epiſt. 25. Meminit quoque Tertullianus c. 5. de pallio, & c. 4. Apologetici, cocorum veluti ſectam quandam ait dictam eſſe ab Apicio, ut Grammaticorum ab Ariſtarcho, Medicorum ab Eraſiſtrato. Apionis Grammatici liber περὶ τῆς Ἀπικίου τρυφῆς ſive de ganea Apicii memoratur Athenæo lib. VIII. Ab hoc Apicio *placentas Apicianas* idem Athenæus dictas refert lib.

lib. 1. & 14. & *condimentorum Apicianorum* meminit Tertullianus lib. de anima, *coctura Apiciana* Plinius lib. 19. qui etiam lib. 8. c. 51. inventum Apicii ſico arida ſaginandi ſues recitat. Alias ejus delicias vide apud Lampridium in Heliogabalo cap. 20. Præter hos duos Apicios tertii (*f*) quoque gulæ magiſtri eodem nomine mentio eſt apud Athenæum libro primo, cujus verba Suidas in voce ὄςρεα exſcribit. Ille fuit ætate Trajani Imperatoris, cujus nomen ne apud Suidam corruptum ſuſpicemur (cum Lipſio ad Taciti IV. Annal.) vetat ille quem dixi Athenæus. Ecquis vero ex trium horum numero auctor ſit illius de re cibaria ſive coquinaria operis, non ita promptum eſſe explicatu videtur. Nemo ſane primo illi tribuet, hic enim non potuit illa condimenta Apiciana, aliorumque Juniorum lurconum obſonia commemorare. Alter vero ſub Auguſto & Tiberio, ne eaſdem cauſas jam adducam M. Gabii non (*g*) Cælii vel M. Cæcilii prænomine utebatur. Reliquus itaque tertius fuerit, cui per me libros illos

*** 2 cum

(*f*) Sic apud Græcos plures ejuſmodi fuere luxurioſi comedones, Philoxeni nomine, de quibus Athenæus.

(*g*) Niſi aliæ cauſæ obſtarent, forte hoc argumentum à nomine petitum exigui momenti eſſet. Nam fatetur Torinus,

cum viro Clariſſimo Olao Borrichio Cogitatt. de variis Latinæ Linguæ ætatibus p. 18. adſcribat, qui non ſuſpicetur potius ab argumento quam ab auctore nomen Apicii præfixum gerere, excerptumve ex majore opere vel ex variis ſcriptoribus contractum fuiſſe. Confer Barthium lib. 34. Adverſar. cap. 18. & Voſſium lib. 1. cap. 14. de Analogia, qui conjicit auctorem horum librorum eſſe *M. Carlium* quendam vel *Cæcilium*, hunc autem operi ſuo nomen Apicii indidiſſe quia ageret de re culinaria. Sic Stephanus Stephanius ad Saxonem Grammaticum p. 13. *Pari prorſus modo Cœlii libelli de re culinaria Apicii titulum ſunt ſortiti, cum ad Apicium illum non pauca referantur.* In Latini Latinii Bibliotheca profana ubi quædam illius viri docti in Apicium ob-

ginus, ſe lacero & ſqualore obſito in codice vix nomen divinaſſe. Et Iſidorus Hiſpalenſis lib. 20. Originum. cap. 1. huic Apicio libros illos tribuere videtur his verbis: *Coquina apparatum Apicius quidam primus compoſuit, qui in eo abſumptis bonis morte voluntaria periit.* Scholiaſtes quoque Juvenalis ad ſat. 4. ℣. 23. *Apicius auctor præcipiendarum cœnarum qui ſcripſit de juſcellis, fuit enim exemplum gulæ.* Neque Iſ. Grangæus ad illum Juvenalis locum dubitat eundem M. Apicium auctorem eſſe decem de re coquinaria librorum quos habemus. Quod vero Volateranus libro 13. Anthropologiæ & ex eo pro more R. Stephanus in elucidario Poëtico ait Suidam teſtari quod M. Apicius libros de gula conſcripſerit, vellem locum indicaſſent. Hæc enim apud Suidam non reperio.

Digitized by Google

obſervationes leguntur, ad verba editoris ubi in præfat. ait *ſe ſtatim olfeciſſe auctorem eſſe vetuſtiſſimum*, hæc nota occurrit: *Quam vereor ne tuæ nares obeſiores fuerint. Quid enim vetuſtatis redolere poſſunt verba ſemibarbara & ab eo florenti ſeculo prorſus aliena? Ego vero, ut quod ſentio paucis expediam, commentum puto eſſe hominis otioſiſſimi, qui cum illudere poſteris ejuſdem naris facile ſibi eſſe perſuaſiſſet, mentito nomine Apicium credidit venditare poſſe. Sed paſſim occurrunt quibus pane manifeſto prodit ſeipſum auctor ineptus, barbarus & nullius in ea arte ingenii, aut guſtus, qui ea interdum conjungat ad ſaporis gratiam, quæ uſu docente omnes ſcimus ſummam palato moleſtiam nauſeamque ſtomacho creare ſolere.* Obſervandum interim, in Palladii libris de re ruſtica occurrere nonnulla, quæ ſimiliter leguntur etiam apud Apicium. Antiquiſſima Viri Illuſtris *Vinidanii* excerpta ex Apicio laudat Salmaſius ad Solinum pag. 253. 358. & 750. edit. Trajectinæ. *Vindiciani* nomen obſervo apud Voſſ. lib. 1. de vitiis ſermonis c. 11. per errorem (ni fallor.) Quartum aliquem Apicium auctorem horum librorum præter rem ſuſpicatus eſt Iſ. Caſaubonus ad Lampridium p. 333.

 Non-

Nonnulla hujus ſcriptoris illuſtravit Caſpar Barthius in Adverſariis, Jo. Bruyerius Campegius in Dipnoſophia, Lud. Nonnius in IV. libris diæteticon. &c.

APICII

Digitized by Google

[1] APICII COELII LIBER I.

Qui [2] Epimeles dicitur.

Caput I.

[3] *Conditum* [4] *Paradoxum.*

Conditi Paradoxi Compoſitio.

MEllis [5] partes XV. [5] in æneum vas mittuntur, præmiſſis vini ſextariis duobus, ut in [6] coctura mellis vinum [7] decoquas: Quod igni lento, [8] & aridis lignis calefactum, commotum ferula, dum coquitur, [9] ſi effervere cœperit, [10] vini rore compeſcitur, præter quod ſubtracto igni [11] in ſe redit: cùm perfrixerit, rurſus accenditur: hoc ſecundò ac tertiò fiat. Ac tum demum remotum à foco [12] poſtridie deſpumatur. [13] Tum addes piperis uncias IV. jam tritas, [14] maſtiches ſcrupulos tres, [15] folii & [16] croci [17] drachmas ſingulas, [18] dactylorum oſſibus torridorum quinque, iiſdemque dactylis vino mollitis, intercedente prius ſuffuſione vini [19] de ſuo modo, ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omni-

Digitized by Google

bus paratis, ſupermittes 20 vini lenis ſextaria XVIII. 21 Carbones 22 perfecto aderunt 23 duo millia.

HUMELBERGIUS.

2. *E Pimeles.*] Id eſt, accuratus & diligens. Quo nomine inſcriptus eſt ab Apicio noſtro Liber hic primus à cura & diligentia, quæ ἐπιμέλεια eſt, eo quod diligenter & accuratè deſcripta comprehendat varia conditorum & condimentorum ad opſonia condienda genera, & quo pacto vel in alienos menſes condiri & ſervari poſſint fructus, olera, & conditanea alia quàm plurima, multarumque aliarum ad culinam, & menſarum lautitiam, epularumque magnificentiam, nec non alios neceſſarios ſalubreſque ad uſus ſpectantium rerum præparamenta.

3 *Conditum.*] A condiendo, hoc eſt, ſapidum faciendo & delicatius cibaria concinnando & præparando dictum eſt conditum, mediâ ſyllabâ productâ; item condimentum, conditura, & conditaneum. Quorum conditum dicitur vini ſeu potionis genus aromatis & aliis odoriferis fragrantibuſque rebus variis concinnatum, elegans & ſuave. Condimentum verò eſt, quod ad condienda opſonia fit. Quod ſi per ſe ſit, Græcâ ſed uſurpatâ à Latinis voce, embamma dicitur, à verbo ἐμβάπτειν, quod *intingere* eſt. Latini eâdem ratione à tingendis in iis dapibus intinctus vocant. Conditura eſt ipſa condimenti cum aromatis & aliis intrimentis elegans & delicata factura & opus. At conditaneum dicitur, quod condiri poteſt, vel condi, ſi à condendo, id eſt, reponendo & ſervando dicitur, ſicut conditum, mediâ brevi, quod repoſitum eſt, & ſervatum.

4 *Paradoxum.*] Nempe, quod admiratione dignum eſt, & hominum opinionem ſuperat, præſtans, utile & commodum.

5 *Partes XV.*] Pondò lib. 15. quæ juxta *Africanum*, faciunt congium, qui continet ſextarios ſex; Sextarius verò unus heminas duas, quæ continent acetabula quatuor, cyathos verò duodecim.

7 *Decoquas.*] Ad conſumptionem vini: Unde & decoctores dicti ſunt, qui patrimonio abſumpto, ad inopiam ſunt redacti.

10 *Vini rore.*] Hoc eſt, vino roris more inſperſo.

11 *In ſe redit.*] Hoc eſt, ad priſtinam formam non ebullientem revertitur, & fervere & ebullire ceſſat; fervorque ſedatur.

12 *Poſtridie.*] Id eſt, die ſequente poſt remotionem à foco.

13 *Cum piperis unciis.*] Lege, *tum addes piperis uncias.* Inter Aromata, quibus in condimentis utimur, eſt vel ipſum piper, quod notius ipſa Coquina, ut ait Macer, quàm Medicina facit.

Digitized by Google

cit. De cujus uſu Plinius lib. 12. ſic ſcribit. *Ejus uſum adeo placuiſſe mirum eſt. In aliis quippe ſuavitas cepit, in aliis ſpecies invitavit. Huic nec pomi nec baccæ commendatio eſt aliqua. Sola placere amaritudine, & hanc in Indos peti. Quis ille, qui primus cibis expediri voluit? Aut cui in appetenda aviditate eſurire non fuit ſatius? Utcunque ſylveſtre gentibus ſuis eſt, & tamen pondere emitur, ut aurum & argentum. Natura illi*, ita Dioſcorides, lib. 2. c. 189. *& vis eſt calefaciens & deſiccans, urinam cit; concoctiones adjuvat; ſomnum & appetentiam cibi conciliat, utunturque ob id eo ad intinctus; ejus tamen uſus hyeme, quàm æſtate aptior.*

14 *Maſtiches.*] *Potu contra ſanguinis exſcreationes & diutinas tuſſes utiliſſima. Stomacho accommodata eſt, & commanducata oris halitum commendat.* Dioſcorides.

15 *Folii.*] Scilicet Nardi. Nam eo, quod antiquis ſimpliciter folium etiam dicebatur, ſub proprio Malabathri nomine in ſequentibus utitur Apicius.

16 *Croci.*] Qui crocum biberint, crapulam non ſentient. Ebrietati eo reſiſtunt. Somnum facit. Venerem ſtimulat. Plin. Amabilem coloris bonitatem facit. Dioſcorides.

17 *Dragma ſingula.*] Legendum, *Drachmas ſingulas*, id eſt, cujuſque drachmam unam.

18 *Dactylorum oſſibus torridorum.*] Hoc eſt, palmularum & palmæ arboris pomorum, quæ in oſſibus aruerunt.

19 *De ſuo modo ac numero.*] Hoc eſt, quantum ſatis eſt pro ſui imbibitione ac mollificatione.

21 *Carbones.*] Scilicet vivos non mortuos, hoc eſt, prunas.

22 *Perfecto.*] Parato & confecto.

23 *Duo millia.*] Hoc eſt, quantum ſatis eſt pro completa conſequenda coctura. Accipit enim numerum certum & finitum pro incerto & infinito.

CASPER BARTHIUS.

6 *Coctura.*] Latinum eſt, quod & Philoxenus in Gloſſis agnoſcit. *Adv. p.* 1577.

10 *Vini ros.*] Levis guttatimque facta inſperſio; ut *ingenium rorans* apud Pomponium Melam. *Adv. p.* 1715.

9 *Si effervere cœperit elixatio, vini rore compeſcitur, præter quod ſubtracto igni in ſe redit: Cùm perfrixerit, rurſus accenditur.*] Romana hæc ſunt: *præter quod*, aliâ ratione ſignificat; ſubtracto enim igne, cogitur paulatim cõnſidere ebullitio; mox ignis redditur. Non probo homines audaces, qui quæ minus pervident, pro obſcuris & abſurdis immutant. Infelix gloſſema eſt in eadem compoſitione. *Adv. p.* 1577.

11 *In ſe redire.*] Venuſtè dicit aquam ex fervore ſubſidentem, quaſi inſana fuiſſet, ut eandem refutari. Titinnius elegantiſſimis his verbis, in SETINA:

Sapientia gubernator torquet navem, haud valentia:

Coquus magnum ahenum, quando fervit, paula confutat trua. Adv. p. 1714.

12 *Poſtridie deſpumatur cum piperis unciis quatuor, jam trita*

Digitized by Google

maſtichis ſcrupulis tribus, folii & croci drachmis ſingulis, dactylorum oſſibus torridis, quinque iiſdem dactylis vino præmollitis (intercedente videlicet prius ſuffuſione) de ſuo utique modo atque numero, ut tritura lenis habeatur.] Verba incluſa ſunt aliunde intromiſſa. Videtur autem præcipere, ut dactylorum oſſibus quinque dactyli integri addantur, iique vino ſuffundantur ad emolliendam trituram. Vox *iiſdem* vacillat in editionibus, itaque ſuſpicor ſcribendum: *Item ſenis*, *h. e.* ſex dactylis. Nam oſſa dactylorum vix eſt ut vino molleſieri dicenda exiſtimem. Et magna copia gloſſematum in his libellis eſt, ut ſtatim in ſequente tmemate: Ubi tamen prudentior Torinus, qui aliena verba parentheſi incluſit. *Adverſ. p.* 1577. [At iſta parentheſis in editione Baſileæ Tórini non apparet. item quid ſibi vult Barthius, cùm de editionibus loquitur, an Venetianam quoque intelligit? *Liſter.*]

21 *Carbones.*] Ex hoc & ſequenti capitibus apparet veteres Carbones ad numerum vendidiſſe, & certæ magnitudinis habuiſſe, non ſecus ac in Belgio, & Germaniæ nonnullis locis ceſpites foſſiles habentur, & fallitur Humelbergius, qui numerum finitum pro infinito accepit. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

1 *Apicii Cælii.*] Titulus libri, quem Torinus edidit, eſt, *Cælii Apicii*; contrà Humelbergius habet, Apicii Cœlii ex fide MSS. ita tranſpoſuit Torinus, ut nominis & cognominis quendam ordinem, alias uſitatum Romanis, reſtituerit. De hac autem re ſic ſentio; nempe, Apicium pro libri titulo ſumo, Cœlii verò nomen cujuſdem auctoris, ſuppreſſo cognomine, putà, Aureliani, aut alterius, ex librariorum ignorantia: breviter ſic, *Apicius Cælii de Arte Coquinaria.*

2 *Conditum Paradoxum.*] Inter fictitia vina aromatis confecta Condita numerat Plinius, lib. 14. *Qualia nunc quoque ſiunt*, inquit ille, *pipere & melle addito, quæ alii condita, alii piperata appellant. Ante cœnam Propoma circumferebatur.* Athenæus lib. II. cap. 17. Hæc eſt illa Promulſis ſive potio ex mulſo apud veteres in principio cænarum convivis apponi ſolita, ad appetitum conciliandum, firmandumque. Igitur antiqui non temerè primam ſitim in conviviis niſi mulſo ſedabant. Ita in guſtatione iſtius liberæ cænæ apud Petronium c. 34. *Trimalcio poteſtatem fecit, clara voce, ſi quis* convivarum *iterum vellet mulſum ſumere*; ſingularem nempe beneficentiam gratiſſimi & tantum non, certe aſſuetis, neceſſarii condimenti ad reliquas lautitias, compotationiſque præludium. Recte igitur iſtiuſmodi conditum cæteris omnibus eduliis præpoſuit Apicius noſter.

5 *In aneum vas mittuntur.*] Non fictile; nempe ſic ignitio faciliùs temperetur, æquabilior & lenior fiat, ad vini totius decoctionem. Item iſtud vas æneum ſtanno illini melius eſt, ita enim ſapor integer conſervetur. Nam ſtannum compeſcit

Digitized by Google

peſcit æruginis virus. Atque iſtud quoque è veteribus inventis fuit. Vide Plinium, lib. XXXIV.

8 *Et aridis lignis calefactum.*] Hæc arida ligna coctilia quidem erant, ſed non ad plenum cocta, perinde ut carbones, qui penitus & ad plenum cocti ſunt. Conſule Salmaſium in notis ad vitam Pertinacis. *Ligna cocta ne fumum faciant. Ulpianus.* Sanè hic ignis bis mentio fit, è lignis aridis & carbonibus, ſcilicet ne uſquam fumo contaminetur, ad elegantiam confectionis. At quòd numerus infrà ad carbones notatur, veriſimile eſt de una & eâdem re intelligendum eſſe, maximè cùm poſt additionem aromatum & vini, conditum non amplius coquendum eſſe videtur.

9 *Si efferuere cœperit.*] Citra effervescentiam vinum primò injectum diſſipandum eſt; ideo toties ignis accenditur, ut ſemel & ſecundò, & tertiò fiat. In Oxymeli verò conficiendo, id decies ſuffervifaciendum erat, Plinio auctore.

12 *Poſtridie deſpumatur.*] Nempe, ſupernatante ex mora in perfrictione omni impuritate mellis; quòd Saturn. lib. VII. c. 12. *in melle*, ut Macrobius perhibet, *id quod optimum eſt, in imo eſt, ſcilicet reliquo ponderoſius: in vaſe igitur mellis pars, quæ in imo eſt, utique præſtat pondere, & ideo ſupernatante pretioſior eſt.* Adde, ita commodiùs deſpumatur ex rei natura, diutiuſque adeò à mucore ſervatur, minuſque citò aceſcit, aut vappa fit: Quæ omnia ex miſtura aquæ, aut albumine ovi, ut hodiernus mos eſt, contingere ſolent, ad magnum detrimentum iſtiuſmodi compoſitionum.

13 *Piperis uncias quatuor, jam tritas.*] Hæc ponderis accuratio medicinam ſapit, & medicos authores hujus rei vindicat, non coquos. Caſaubonus exiſtimat conditum eſſe inventum medicorum Græcorum Romæ medicinam facientium; ideo in eorum ſcriptis multiplex conditi compoſitio, citat Ætium, & Nicolaum Myrepſium; ſcriptores noſtro Apicio haud multo inferiores: *Veteres autem Latini*, inquit ille, *appellationem cum re ignorârunt; quantum hoc verum ſit, alii viderint.*

14 *Maſtiches ſcrupulos tres.*] Conditum maſtichatum, teſte Ælio Lampridio, primus invenit Varius Heliogabalus c. 19. *Et maſtichatum & pulegiatum, & omnia quæ nunc luxuria retinet, primus invenit. Nam roſatum ab aliis acceptum, pinearum etiam attritione, odoratius reddidit. Denique hæc genera poculorum ante Heliogabalum non leguntur.* Item. Idem in vita Alexandri Severi c. 37. *is æſtate vino cum roſa condito uſus eſt: Quod quidem ſolum ex diverſo genere Heliogabali tenuerat.* Idem c. 21. *Heliogabalus primus & ſolia temperavit roſato & abſinthiato; nempe conditis ante eum uſitatis, vulguſque ad bibendum ex iis invitavit.* Alia tamen, utpote Syrus, aromata conditis adjicere potuit, quàm quæ ante fuerunt in uſu apud Romanos. Ibidem. c. 19. *Gordianus junior fuit vini cupidior, ſemper tamen undecun-*

Digitized by Google

que conditi, nunc roſa, nunc maſtiche, nunc abſinthio, cæteriſque rebus, quibus gula maximè delectatur.

De iſtis autem cæteriſque rebus audi Athenæum. lib. II. c. 25. *Propomatibus admiſcebantur piper, malabathrum, myrrha, cyperus, unguentum Ægyptium.* imò teſtatur Plinius quoſdam unguenta bibiſſe; id eſt, olea aromatibus imbuta.

16 *Croci.*] Crocus vino mirè convenit, præcipuè dulci. Plin. lib. 21. Mirificè adjuvat concoctiones, maximè tertias expedit, propter eximiam partium ſubtilitatem, aliaſque dotes ſuprà in notis Humelbergii memoratas.

20 *Vini lenis ſextaria XVIII.*] In octavo Geoponicôn conditum conficitur ex pipere, melle Attico, & vetere vino atque albo. Si quæras autem, cur vinum lene, gilvum putà, in coctura mellis adhibeatur? Reſpondeo, quod vinum lene, id eſt, medium inter album & rubrum præcipuè concoctionem adjuvat. Ὁ κιῤῥὸς πέπτει ῥᾷον. Athenæus. Ideo iſtud *vinum medium*, Varrone authore apud A. Gellium lib. XIII. c. 30. (mane ſumptum) eſſe *prandium caninum*: Quod & ipſi Gellio, & recentioribus interpretibus explicatu difficile admodum fuiſſe video. Qui tamen locus, ut arbitror, ſic commodè exponi poteſt; nimirum, ſi quis in prandio, quæ erat levis quædam Romanis matutina guſtatio, vinum medium ſumpſerit, is fame canina cænaturus eſt, propter vehementer auctam ciborum appetentiam, concoctionemque mirifice expeditam. Ad hæc ſpectant iſti verſus apud Horatium, lib. II. Satyr. 4.

Aufidius forti miſcebat mella Falerno.
Mendoſè, quoniam vacuis committere venis
Nil niſi lene decet; leni præcordia mulſo
Prolueris melius——

Hunc autem locum benè exponit *L. Nonnius*; Catius, inquit ille, damnat in Promulſide, generoſum mulſum exhiberi, ſed lene: non quòd vituperet compoſitionem mulſi ex Falerno, ſiquidem vetus erat proverbium apud Gulones. *Mulſum quo probè temperes, miſcendum eſſe novo Hymettio & Falerno vetulo.* Uti Macrobius auctor eſt Sat. VII. c. 12. Sed quia in menſæ principio, expedit lenes potiones præmittere, ideo Catius mulſum ex Falerno damnat, quod longè generoſiſſimum erat vinum, tum enim temporis in uſu erat mulſum præbere, à quo promulſidem cænæ initium dictam viri docti ſuſpicantur. Sic apud Petronium in cæna Trimalchionis: c. 34. *Feceratque poteſtatem, ſi quis noſtrum vellet, mulſum ſumere.* L. Nonnius: L. IV. c. 12. qui tamen notandus eſt propter omiſſiones in hoc textu, qui ſic ſe habet, *feceratque poteſtatem, clarâ voce, ſi quis noſtrûm iterum vellet, mulſum ſumere.* Semel enim mulſo ab omnibus convivis pro more ſumpto, iterum mulſum, utpote gratiſſimum po-

Digitized by Google

potionis genus, convivis obtulit.

18 *Dactylorum oſſibus torridorum.*] Vel *torridis*, ut Torinus habet. Nam utrumque legi, & de dactylis, qui ſumma ariditate oſſibus firmiter adhæreant, interpretari poteſt, ſive id fiat naturaliter, vel arte; nempe ſi paſſi fuerint more uvarum, ac inſolati. Hic ſpecies aliqua dactylorum, aut modus conſervandi eos indicari videtur. Futiles admodum ſunt C. Barthii correctiones in hunc locum: eximenda quidem ſunt oſſa è dactylis & abjicienda; quod evincit eorum maceratio ante trituram, quæ lenis eſſe non potuit, ſi integri fuerint. Dactyli oſſibus torridi opponuntur dactylis pinguibus infrà cap. 32. in oxyporo præſcriptis. An palmulæ nucales, quas caryotas vocant, apud C. Aurelianum Acut. lib. II. c. 37.

Eadem præparatio dactylorum habetur apud Scribonium Largum Comp. 148. *Palmulas caryotas n. triginta, has macerari oportet in paſſi ſextarium unum, atque conterere*: Nec ibi oſſium mentio ulla fit, quæ non abjicere abſurdum eſſet vel cogitare. Item alibi propter eandem rationem de oſſibus tacet idem Largus, c. 74. *Caryotarum* (id eſt, palmulæ ſive palmæ caryotæ) *recentium trium* (nempe non oſſibus torridis ſive ad oſſa ſiccatorum) *pulpas medias, detracta exteriore cute, interioribuſque venis*.

Harum autem vim docet Dioſcorides, nempe *ſicciores dactylos* ſtomachicis utiles in cibo.

21 *Carbones perfecto aderunt duo millia.*] Ad confectionem perficiendam. Sane ad tot ignitiones, maximéque ad plenam decoctionem vini in deſpumatione mellis adhibiti, multi carbones requiri videntur. *Duo modii* legerem, niſi conſtaret ligna & carbones olim appendi. *Ligni quotidiani pondo mille, ſi eſt copia.* Pollio in vita Claudii. cap. 14.

Poſtremò de conditis illud dicendum eſt, quod perhibet Ariſtoteles apud Athenæum, nempè vinum modicè decoctum potu minus inebriare, quòd ejus vis coctura fiat imbecillior; hæ ſanè vini conditure ad ſtomachum recreandum inſtitutæ ſunt, & ad ſanitatem conſervandam eximiè faciunt. At nuperæ inventionis vini coctura, quo ſpiritus ignei eliciantur, aromatibuſque & ſaccharo condiantur, corporis peſtis & pernicies eſt.

Iſtud veterum proverbium non omittendum eſt: Nam id ex uſu eſſe poteſt in ſimilibus condituris; nempe ad mulſum probè temperandum, miſcendum eſſe ex novo Hymettio & vetulo Falerno. *Semper mulſum ex vetere vino*, inquit Plinius, lib. XXII. cap. 24. *utiliſſimum, facilliméque cum melle concorporatur, id quod in dulci* (id eſt, novo) *nunquam evenit.*

Digitized by Google

CAP. II.

Conditum Melizomum.

[2] VIatorum conditum melizomum [3] perpetuum, quod ſubminiſtratur per viam peregrinanti. [4] Piper tritum cum [5] melle deſpumato in [6] Cupellam mittis [7] Conditi loco, & ad [8] momentum quantum ſit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini miſceas: Sed [9] ſuaſerit, non nihil vini melizomo [10] mittas adjiciendum propter mellis [11] exitum ſolutiorem.

HUMELBERGIUS.

1 M*Elizomum.*] Id eſt, Μελιζωμὸν, jus mellitum, & ex deſpumati mellis mixtura confectum conditum. *Mel cum cæteris ſumptum nutrit, coloremque verò bonum efficit; ſolum verò potius emaciat, quàm reficit, lotium enim cit, idque ſupra modum purgat.* Hippocrates in libro de morbis. Text. 2.

2 *Viatorum.*] Id eſt, iter facientium, & peregrè proficiſcentium, perque viam peregrinantium.

3 *Perpetuum.*] Hoc eſt Perenne, diuturnum & ſolidum, quod ſemper durat & permanet integrum & incorruptum.

5 *Melle deſpumato.*] Cujus uſus ſemper utilior eſt. Crudum enim omne inflat, alvum & tuſsim proritat, ob quam cauſam deſpumato uti oportet, authore Dioſcoride.

6 *Cupellam.*] Vaſculum eſt, à cupa per diminutionem ſic dictum: cupa verò inter potoria vaſa numerabatur, nomine à cauponibus, qui in poculis eo utebantur, adepto.

7 *Conditi loco.*] Conditum ſimpliciter prolatum, eſt vinum aromatis & aliis odoriferis confectum. Vide apud Actuarium iſtiuſmodi compoſitiones in medicamentis.

8 *Momentum.*] Momentum propriè exiguam quandam mutationem & penè indiviſibilem ſignificat, quod Græci ἄτομον vocant. Varro, *momento temporis uterque diſceſſit*, hinc quodcunque minimum poteſt momentum appellari. Plinius, *Comitialibus morbis Oeſypum cum Myrrha momento prodeſt.* Id. H. N. XXX. 15. Et in hoc ſignificatu ſæpius accipitur ab Apicio noſtro.

9 *Suaſerit.*] Id eſt, commodum & utile fuerit.

10 *Mittas.*] Id eſt, permittas & ſinas.

11 *Exi-*

Digitized by Google

11 *Exitum ſolutiorem.*] Hoc eſt, effuſionem & exemptionem effluxumque paratiorem, facilioremque.

CASPER BARTHIUS.

6 *Cupellam.*] Ex Græco Latinis uſu dedit. Pollux, l. VI. c. 16. Τὰ δὲ ἐκπώματα, καὶ ποτήρια ἂν τις εἴποι, τὸ γὰρ δέπας, καὶ κυπέλλον, ποιητικά. Heſychius. Κυπέλλον, εἶδος ποτηρίου ἄωτου. Adv. p. 1577.

9 *Sed ſuaſerit.*] Emaculandum. Sed *ſuaſum erit*, hoc eſt, conſultum. De quo verbo amplius alibi. Suaſibilis, conſultum, ratione utentem. Iſidorus de differentiis M. S. *dirus & immiſericors, atrox, crudelis, nec ſuaſibilis.* Vide apud Phæbadium. *Adv. p.* 1715.

10 *Mittere.*] Verbum eſt convivale, pro *menſa inferre*, non uno loco apud Apicium hunc; Unde & Fercula *miſſus* appellantur. Eſt verbum τεχνικὸν, ſive ad culinariam ſigillatim pertinens, ut inferre, ponere, exornare, fine libri, & alibi in his collectaneis. *Adv. p.* 1715.

SALMASIUS.

1 *Melizomum.*] Ζῶμα ſimplex liquor eſt, in quo decoctæ ſunt carnes, brodium propriè appellatum: Ζωμὸς eſt condimentum, ut hoc jus mellitum, & ex multis ſpeciebus, gulam irritantibus compoſitum jus, quod aſſaturis ſuperfundebatur: Sed & alio genere coctis addebatur.

LISTER.

2 *Viatorum conditum.*] Hoc ſimplex piperatum eſt ex deſpumato melle, atque ideo vetuſtiſſimum. Nam alterum ſuprà ſcriptum magiſque compoſitum luxuria peperit; hoc verò neceſſitas quædam itinerantium. At viatoribus noſtris iſta Cupella è ſpiritu vini dicto, vel ſimplici, vel aromatis medicato impletur, magno ſane ſanitatis detrimento.

4 *Piper tritum cum melle deſpumato.*] Nempe, ut prius deſcriptum eſt, ſcilicet leni evaporatione vini melle commiſti, & in eadem proportione vini melliſque.

7 *Conditi loco.*] Id eſt, ſuperioris & elegantioris compoſiti loco. Nam hoc quoque verum conditum eſt, ſed ſimplex & piperatum tantum.

9 *Sed ſuaſerit.*] Piperatum tamen ex melle ſic deſpumato per ſe melius conſervatur, quàm cum crudo vino commiſſum.

Digitized by Google

CAP. III.

1 *Abſinthiatum Romanum.*

2 ABſinthiatum Romanum ſic facies. Condito Camerino, recepto utique pro abſinthiato, ceſſante, 3 in cujus vicem 4 abſinthii 5 Pontici purgati, 6 tunſique 7 unciam Thebaicam dabis, Maſtiches, 8 folii ſcrupulos tres, 9 coſti ſcrupulos ſenos, croci ſcrupulos tres, vini 10 veteris ſextarios decem & octo. 11 Carbones 12 amaritudo non exigit.

HUMELBERGIUS.

1 A*Bſinthiatum Romanum.*] Conditum ſive vinum abſinthite, quod & quale ex abſinthio Romæ aliquando fiebat.

2 *Abſinthium Romanum ſic facies, conditi Camerini præceptis utique pro abſinthio ceſſante in cujus vicem.*] Donec ſinceriorem nactus fuero ſcripturam, ita legam: *Abſinthiatum Romanum ſic facies, condito Camerino, recepto utique pro abſinthiato, ceſſante, in cujus vicem, &c.*

5 *Pontici.*] Odor Pontico non modo non inſuavis, verum etiam Aromatum quid præferens.

6 *Terendique.*] Lego, *tunſique.*

7 *Unciam Thebaicam.*] Quali Thebis uti ſolebant. Variis ſiquidem locis antiquitus, ſicut & noſtro ævo fit, variis uti ſolebant ponderibus & menſuris veteres.

8 *Folii III.*] Legendum *folii ſcrupulos.*

9 *Coſti.*] Radix & folium Indis eſt maximo pretio. Plin.

10 *Ejuſmodi.*] Lego, quemadmodum in Marcelli confectione, *veteris.*

11 *Carbones.*] Sc. ut decoquatur.

12 *Amaritudo.*] Sc. Abſinthii.

CASPER BARTHIUS.

3 *In.*] Præpoſitione hic ſcriptor non ſecundùm canones utitur, ut capite 5. *in oleo mittes.* Et cap. 7. *Mittis in vas, in quo & uvas mittis* & alibi ſæpius. Palladius L. I. c. 22. *piſces fluviatiles mitti in his, paſcique conveniet.* Adv. p. 1715.

10 *Vini veteris.*] Tò *veteris* eſt ab Humelbergio, qui cum apud Marcellum, c. 30. ita offendiſſet, huc retulit idem. In libris caſcis fuit, *vini ejuſmodi.* Ego cùm in Marcello *Veteris Ita-*

Digitized by Google

Italici legam, aliud quid latere puto. *Ibid.*

LISTER.

2 *Abſinthiatum Romanum.*] Quæ in omnibus MSS. occurrunt, non temerè mutanda ſunt. Abſinthium, abſinthiatum, abſinthite idem ſonant. Nec Torini, nec Humelbergii correctiones mihi utique placent. Ita equidem legerem, ex concordia MSS. quantum mihi videre licuit. *Abſinthium Romanum ſic facies, conditi Camerini præceptis, utique pro abſinthio ceſſante, in cujus vicem*, &c. Ceſſante, id eſt, pro abſinthio conficiendo, & quo nemo jam, aut pauci utuntur; nempe iſto Camerino condito jam antiquato, in cujus vicem hoc Romanum conditum ſic facies.

Vetuſtiſſimè quidem in uſu fuit abſinthium, ſive vinum abſinthite apud Romanos, authore Plinio, lib. XXVII. cap. 7. *Sacris id populi Romani celebratum peculiariter. Siquidem Latinis feriis quadrigæ certant in Capitolio, victorque abſinthium bibit*; atque hoc forte vinum abſinthiatum fuit ex condito Camerino, nempe oppidi maritimi agri Piceni, unde veriſimile Romanis ſuum abſinthium. At in hoc capite aliam atque longè elegantiorem confectionem abſinthii docet Apicius noſter; ſcilicet ex abſinthio Pontico omnium laudatiſſimo, ex maſtiche, nardo, coſto, croco in vetere vino maceratis.

Ac cur abſinthium victori datum? *Credo*, inquit Plinius, lib. XXVII. c. 7. *ſanitatem præmio dari honorificè arbitratis majoribus*: Nempè quòd cùm abſinthium inter alias dotes nauſeas maris arceat in navigationibus, hic quoque ob eandem cauſam detur; nam pleriſque nauſeam movet equitatio, maximè iſta. Omnis vehemens rotatio in *vehiculo circa metas*. Abſinthii Seriphii ſive marini ramum Iſaici præferre, ſolemne ſuis feriis habent. Igitur forte ex meris religionibus in feriis victoribus bibere datum eſt.

4 *Abſinthii Pontici purgati, tunſique.*] Monſtra ſunt, quæ Torinus exhibet loco *tunſi*, nempe *Terebinthique*, at ô Humelbergi! cur non *terendique*? Terere verbum aptum valdè eſt ad ſicca comminuenda, & primo capite hujus libri *piper tritum* legimus; quid ni nunc ſtet ſuo loco; certè abſinthium Ponticum, ſi legitimum, & à pharmacopolis, ut reliqua, emptum, ſiccum terendum fuit.

7 *Unciam Thebaicam.*] Cur non Attica? Græci quippe medici (imò & Romani, ut C. Celſus, præter Andromachum Neronis medicum, referente Galeno) fere Attica obſervatione utuntur; ſcilicet in menſuris & ponderibus nominandis, Plin. lib. XXI. ad finem. Ægyptiæ non Boeticæ Thebæ intelligendæ ſunt: ad idem tamen redit, cùm Cadmus utraſque Thebas condiderit, at Ægyptias Thebas prius: Argumento ſanè non levi iſtam condituram ab Ægyptiis medicis deſumptam fuiſſe; utpote quæ primum ab iis inſtituta fuerit, ipſum-

pſumque auctorem noſtrum Afrum fuiſſe. Palmulæ Thebaicæ paſſim apud Cæl. Aurelianum.

11 *Carbones amaritudo non exigit.*] Frigidam abſinthii macerationem in vino rectè docet: Nam concoctione iſta amaritudo admodum ingrata erit.

CAP. IV.

1 *Roſatum & Violatium.*

ROſatum ſic facies. 2 Folia roſarum 3 albo ſublato 4 lino inſeres, & ſutiles facies, & vino quàm plurimas 5 infundes, ut ſeptem diebus in vino ſint: Poſt ſeptem dies, roſam de vino tollis, & alias ſutiles recentes ſimiliter mittis, 6 ut per dies ſeptem in vino 7 requieſcant, & roſam eximis ſimiliter: 8 Et tertio facies, & roſam eximis, & vinum 9 colas: Et cum ad bibendum voles uti, 10 addito melle, roſatum conficies. Sane 11 cuſtodito, ut roſam à rore ſiccam & optimam mittas.

Similiter ut ſupra & 12 de viola violatium facies, & eodem modo melle temperabis.

13 Roſatum ſine roſa ſic facies, 14 folia citri viridia in 15 ſportella palmea in dolium 16 muſti mittes, antequam ferveat, & poſt quadraginta dies exime: Cum neceſſe fuerit, mel addes, & pro roſato utere.

HUMELBERGIUS,

1 R*Oſatum.*] Conditum ſive vinum roſaceum, & è roſis confectum. Similes roſati confectiones docent Plinius, Dioſcorides, Palladius. Menſ. Octob. Tit. 15. *Concoctiones à cibo potum adjuvat hoc vinum.* Dioſcorides.

3 *Albo ſublato.*] Hoc eſt, folio-

liorum ungue & parte ima alba forſice prius deſecta & abjecta, ut quæ inutilis exiſtat.

9 *Colas.*] Colare eſt vinum & alios liquores per colum, quo jucundiores fiant, transfundere, defæcare & depurare; colum è viminibus melius quam è lino.

11 *Cuſtodito.*] Obſervato.

12 *Diviolatium.*] Legito *de viola violatium*, hoc eſt, conditum ſive vinum è violis confectum.

13 *Roſatum ſine roſa.*] Idem conditum iiſdem quaſi verbis apud Palladium.

14 *Folia citri.*] Quæ odore præcellunt; qui tranſit in veſtes unà conditas, arcetque animalium noxia, Plin. lib. XXII. Qui de arbore quoque ipſa, & ligno ejus, menſarumque inſania multa ſcribit, lib. XIII. c. 15.

15 *Sportella palmea.*] E palmæ foliis contexta. Sportella diminutivum eſt à ſporta, quæ in repoſitoria vaſa connumeratur, quaſi fiſcellæ; in quibus cibi in quotidianum uſum dati, ferri conſueverunt.

16 *Muſti.*] Muſtum dicitur vinum dulce, antequam deferbuit. *Muſtum omne ſtomacho inutile, venis jucundum*, Plin. *Muſtum inflat, ſubducit, ac in ventre bulliens perturbat*, & cit. Hipp. *de victûs ratione.* Celſus, valentiſſimi generis eſſe dicit, & inflare.

CASPER BARTHIUS.

1 *Conditura roſarum.*] Mendum eſt in conditura roſarum. [At alius eſt Titulus Humelbergii in hoc capite. *Liſter.*]

2 *Folia roſarum, albo imi folii prius forcipe ſublato inſeris, quas ut ſutiles facias, in vino quamplurimas infundes, ſic ut ſeptem diebus in vino macerentur. Poſt ſeptimum diem roſas de vino tollito, & alias ſutiles recentes ſimiliter infundas.*] Prima verba ſic ſcribenda arbitror: *Folia roſarum albo imi tollis prius forſice, ſublato inſuis, quas ut ſutiles feceris*, &c. *Tollis* eſt tuberculus, quo folia roſarum natura ſua continentur, intus albis veluti filis plenus, quem Apicius ſuadet abjicere. *Adv. p.* 1577.

5 *Infundere vino.*]Latinè dictum; cùm aliàs ſit vinum infundere vulgarius. Sic hoc loco, & c. 32. *Cuminum autem ſit vel Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto prius infuſum.* Theodorus Priſcianus, Euporiſtôn l. 1. c. 2. *Alumen, quo infectores utuntur, cum aqua conteres, & capillos ex hoc infundes*, ita Serenus & omnis medicorum reliquorum chorus. Sidonius, carm. XII. ℣. 6.

Quod Burgundio cantat eſculentus,
Infundens acido comam butyro?

Adv. p. 1577.

6 *Ut.*] Deinceps valet *ubi*, quod non potuerunt percipere exſcriptores. Adv. p. 1577.

7 *Requieſcere.*] Confectiones ſuas dicit Apicius, cùm non aperiuntur, aut moventur. c. 5. *Poſt hac aliquanto tempore patere requieſcere.* Adv. p. 1715.

LISTER.

1 *Roſatum & Violatium.*] Hæc condita vina ex roſis & violis, ven-

Digitized by Google

ventrem maximè movent, cum earum tot & tantæ macerationes fuerint; ideo medicos auctores habuerunt. Item inter opſonia in condimentis uſurpatæ ſunt Roſæ, de quo infrà plura ad l. IV. c. 2. Roſatum & abſinthiatum Conditorum antiquiſſima.

4 *Lino inſeres, & ſutiles facies.*] Ut roſæ leniter ſiccentur ante macerationem. Ideo quoque illa optima cautio infrà adhitur, contra mucorem. *Sane cuſtodito, ut roſam à rore ſiccam & optimam mittas.* Deinde ſutiles facies, ut facilius eximi poſſint è vino ſine colo; nam ipſa vina ſæpius per colum tranſeundo, vitiantur.

8 *Et tertiò facies.*] Ex tertiata infuſione conditum vehementius fit: Ita in cereviſia condienda, diuque ab acore ſervanda, iterata Lupulorum infuſio, etiam longè à coctione ejus, plurimum facit.

10 *Addito melle.*] Deſpumato putà.

13 *Roſatum ſine Roſa.*] Hoc conditum extat ferè iiſdem ipſiſſimis verbis apud Palladium: Menſ. Octobr. Tit. 15. Argumento, ambo à communi quodam auctore, Græco putà, id ſumpſiſſe. Nam Palladius integro minimùm ſeculo ante noſtrum Apicium vixit.

14 *Folia citri viridia.*] Quoad odorem forte & ad valetudinem conſervandam. Nam iſtam arborem ex cedri genere fuiſſe conſtat.

15 *Sportella palmea.*] Inſtrumentum culinarium. Palmæ Aſiaticæ & Africanæ arbores ſunt, & nuſpiam in Italia aut Europa frequentes, ut ſportellæ ex iis fierent: alio documento, hæc condita alibi, quàm Romæ, concepta fuiſſe.

Sportula verò aliud diminutivum, ut longè diverſæ ſignificationis ex uſu, ferè opponitur cœnæ *rectæ*. *Recta cœna pro integra & ſportulis oppoſita, quaſi vera cœna oppoſita ſimulatæ: In rectis cœnis res ipſa, in ſportulis ſimulatio:* Theodorus Marcilius in Veſpaſiano. c. 19. Iſtiuſmodi ſanè Criticorum vera interpretatio eſſe videtur, ſed vocis *rectæ* dura notatio. Recta cœna per omnes menſas, earumque miſſus & fercula, ex conſuetudine Romanorum inſtituta atque recta, non ſportulis abſcondita.

16 *Muſti.*] Muſtum ex multitudine particularum aërearum & inflammabilium ex toto fervet: At iſtiuſmodi particulis ex bona parte in inteſtina ex concoctione ſolutis, chylus multo temperatior conficitur, quo ſanguis tandem ſuo motu & digeſtione adjuvatur, humoreſque atque perſpiratio ſuis officinis mirificè expediuntur. Idem expertus eſt Sanctorius ex ſtatera, & veteres ex uſu. Quod teſtatur Plinius lib. XXIII. c. 1. *Muſtum omne ſtomacho inutile* (i. e. moleſtum admodum) *venis jucundum.*

CAP.

CAP. V.

Oleum Liburnicum.

1 OLeum Liburnicum ſic facies. In Oleo Hiſpano mittes 2 helenium & 3 cyperum, & 4 folia lauri non vetuſta, tunſa omnia & 5 cribellata, ad leviſſimum pulverem redacta, & ſales frictos & tritos, & per triduum vel plus permiſce diligenter: Poſt hæc aliquanto tempore patere requieſcere: Et 6 Liburnicum omnes putabunt.

HUMELBERGIUS.

1 *OLeum Liburnicum.*] Hoc eſt, Liburnico ſimile. Dictum eſt autem Liburnicum à regione Liburnia inter Dalmatas & Illiricos, in qua Salone urbs inſignis. Hujuſmodi à Palladio deſcribitur; & ſimilis confectio habetur apud Conſtantinum Cæſarem de agricultura ex *Sotione.*

2 *Helenium.*] Quod alio nomine Inula dicitur, & ab aliquibus cum adjectione, Inula Campana. Conditur hoc vinum etiam, quod Nectarite dicitur, Plin. H.N. lib.XIV.c.16. quoniam Inula nectarea radix etiam vocetur. Conſule Columellam. lib. XII. c. 46.

3 *Cyperum.*] Juncorum (odoratorum) generis eſt, anguloſo caule.

4 *Folia lauri non vetuſta.*] Hoc eſt recentia & viridia.

CASPER BARTHIUS.

5 *Cribrare.*] Quod mox dicit *cribellare*, autumat *Theodorus*, quem mox laudavi, *Priſcianus*, ſcriptor non contemnendus, quique veteribus quoque æſtimatus eſt. *Adv. p.* 1577. *Cribellatus* eſt per cribrum colatus, & apud Palladium, l. 1. c. 41. ut cribratus, c. 34. *Cretum* dicit Cælius Aurelianus, l. II. Celerum, c. 37. *Utemur malis cydoniis, admixto amylo diligenter contrito atque creto.* Adverſ. p. 1715.

LISTER.

2 *Helenium.*] Helenium, Inula Campana Italis dictum, à Campania, maximè Capuæ; ubi luxuriæ & omnis ferè nequitiæ inſtrumenta inventa & culta fuerunt; cur itaque non & ab eadem nominata; maximè cùm ſit, teſte Plinio, H.N. xix.c. 5. illuſtrata *Julia Auguſta* quotidiano cibo; ſive illa fuit Livia uxor, aut potius filia Auguſti

Digitized by Google

ſti adultera. nam proximè ſequentia ejus verba hanc ſuſpicionem firmant; nempe, *proxima his* (i. e. Siberi & Inulæ) *eſt bulborum natura*; ſcillcet, iſta *genitalia ſemina*.

6 *Liburnicum omnes putabunt.*] Olivæ ſapor, odorque varius eſt pro ingenti ſpecierum varietate: in Gallia Narbonenſi olivas guſtavi, quas diceres aqua roſacea conditas fuiſſe. illud verò Liburnicum oleum per ſe aromaticum & gratiſſimum fuiſſe conſtat, ut fingi meritum ſit.

Palladius Menſ. Novemb. Tit. 18. habuit à Græcis hunc ipſiſſimum Liburnicum oleum fingendi modum, à quibus id etiam certo certius corraſit Apicius noſter: à Conſtantino de Agricultura, iſtius confectionis *Sotion* auctor nominatur.

CAP. VI.

Vinum ex atro candidum.

1 VInum ex atro candidum ſic facies. 2 Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium 3 alborem in 4 lagenam mittis, & diutiſſime agitas, alia die erit candidum. Et cineres 5 vitis albæ idem faciunt.

HUMELBERGIUS.

1 V*Inum ex atro candidum.*] Qua ratione vini color immutari poſſit, ex Græcorum ſententia refert etiam in Octobri menſe Palladius.

2 *Lomentum.*] Id eſt, farinam.

3 *Alborem.*] *Ovi alborem* vocat, uti Cæl. Aurelianus, Acutor. Morbor. lib. II. c. 37. quod in ovo candidum eſt, & albumen quoque dicitur, & ipſe in ſequentibus (lib. V. c. 3.) aliquando *albumentum* etiam nuncupat.

4 *Lagenam.*] Vas eſt vinarium.

5 *Vitis albæ.*] Vitis alba hæc eſt, non ea, quæ in herbarum cenſu *ampeloleuca* & *brionia alba* dicitur: Sed quæ vinifera eſt, & vini uvas procreat.

CASPER BARTHIUS.

1 *Vinum ex atro candidum ſic facies. Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium alborem in lagenam mittes, & diutiſſimè agitabis, ſal ſi adjeceris candidum & cinerem vitis albæ idem faciunt.*] [Hæc ſunt Torini verba] Sunt & iſta ipſa Pal-

Digitized by Google

Palladii, lib. XI. c. 14. [At ubi eſt iſtud *Sal candidum* apud Palladium; id itaque merum commentum Torini, falsò atteſtante Barthio, ac ſi è Palladio ſumpſerat. *Liſter.*] Quem tamen & ipſum exſcripſiſſe arbitror ex veterioribus commentariis, ut & Apicius iſte debere ſua non tam Palladio, quàm ejus videri poſſit auctoribus: Ipſemet enim Palladius, paucis demptis, collectanea feciſſe videtur: Vel hinc tamen apparere poteſt noſtrum ipſum ſcriptorem, illo altero eſſe juniorem. Nam locupletior Palladius non fecit certè tractatum ex compendio, ſed Apicius ejus potius diſſertationem contraxit. *Adv. p.* 1578.

Albor ovorum.] Eſt quod albumen alii dicunt. Sic *alborem oculorum* dicit Gariopontus quicunque vetus ſanè medicus & Chriſtianus, lib. II. c. 13. *ibid.*

LISTER.

1 *Vinum ex atro candidum.*] Hæc eadem ex Græcis Scriptoribus habuit Palladius ipſo referente.

2 *Lomentum ex faba factum.*] Sed ſi vino ex Africâ piſâ (an cicere) lomentum adjiciatur, eadem die poſſe mutari. Pallad. noto quod Apicius noſter *atrum vinum* appellat, id Palladius *fuſcum* tantùm nominat, id eſt, gilvum.

5 *Cineres vitis alba idem faciunt*] Idem experimentum recitatur apud Geoponicos, lib. VII. c. 150. Varroniſque ibi eſſe dicitur; in hoc tamen experimento plùs imaginatio locum habet, quàm ratio: Nam omnes ſales herbarum combuſtarum ferè ſimiles ſunt, & eundem effectum edunt; vini colorem aliquatenus mutando. Hæc autem Apicii experimenta innocua ſunt. At vini fictores apud nos has artes nimium callent; non ad vina inſtauranda medicandaque in hominum ſalutem, ſed ad ea, quovis licet maleficio, multiplicanda. Plinius autem, lib. XIV. c. 19. Præter cinerem è vitis ſarmentis, alios vini apparatus è Græcis auctoribus recenſet: *Africa*, inquit ille, *gypſo mitigat aſperitatem* (vini,) *nec non aliquibus ſui partibus calce* (vivâ): *Græcia argillâ, aut marmore, aut ſale, aut mari lenitatem excitat.* At, pace Plinii, inter vinorum medicamina Aqua marina numeratur, non ad ejus cuſtodiam, aut lenitatem aliquam præſtandam, quantum ut medicamentoſa fiat, & alvum moveat. Plaut. in Rud. II. ſc. 7. ℣. 30.

Quaſi vinis Græcis Neptunus
nobis affundit mare.
Itaque alvum prodi ſperavit
nobis ſalſis poculis.

Vinum cui ſalem miſcuerimus thelaſſomenon: Vinum ſalſum ventrem movet Cæl. Aurelianus. *Italiæ pars aliqua pice aut reſina condire muſta*, vulgare eſt, ei *provinciiſque finitimis.* Idem. Plin. H. N. lib. XIV. c. 19.

Nunc vero idem in Hiſpania & inſulis adjacentibus fit, quod olim in Carthagine; Imò Galli

hodierni vini ſui ferocitatem vitriolo ac ſulphure accenſo frangunt, ſaporiſque quædam acumina dant: Neque hoc novum; nam inter vini medicamina ſulphuris meminit Cato apud Plinium, H. N. lib. XIV. c. 20. *tot veneficiis*, idem exclamat, *placere cogitur, & miramur noxium eſſe? Marmore & gypſo & calce condita vina quis non etiam validus expaverit; meliuſque ſi non vaſis pix affuit.* Igitur rectiſſimè Plinius, H. N. lib. XXIII. c. 1. ut in pleriſque. *Sua cuique vino ſaliva* (id eſt Sapor) *ſine ulla conditura*, innocentiſſima eſt.

CAP. VII.

1 *De Liquamine emendando.*

2 Liquamen ſi odorem malum fecerit: vas inane inverſum fumiga lauro & cupreſſo, & in hoc liquamen funde ante 3 ventilatum: Si ſalſum fuerit, mellis 4 ſextarium mittis, & move 5 ſpica, & emendaſti. Sed & muſtum recens idem præſtat.

HUMELBERGIUS.

1 DE *Liquamine emendando.*] Id eſt, à malo, ſi quem contraxerit, odore vindicando. Eſt autem liquamen Apicio noſtro liquor quem Græce garum vocant, & ſic garum interpretatur Cœlius Aurelianus Chronicorum lib. II. cap. 1. cùm ait: *Medicaminum ex garo confectorum, quod vulgo liquamen appellant.* Liquamen etiam appellatur à Palladio liquor ex pyris maturiſſimis ſale calcatis reſolutiſque.

3 *Ventilatum.*] Ventilare eſt movere aliquid ad ventum captandum.

4 *Sextarium.*] Hoc eſt, ſextam partem mellis reſpectu liquaminis. Non enim de menſura intelligi poteſt, quæ mellis pondere pendet libras duas & ſemis: cum liquaminis nulla certa quantitas ponatur. Et dixit ſextarium pro ſexta parte, ſicuti quartarium aliquando pro quarta parte dicitur.

5 *Spica.*] Id eſt Spahâ vel inſtrumento alio ad ſpicæ vel ſpiculi ſimilitudinem facto.

CASPER BARTHIUS.

5 *Move ſpica.*] Spica eſt virga. *Cicero* de Aſtere virginis.

Spi-

Digitized by Google

Spicum illuſtre tenens præſtanti corpore Virgo.

Quæ ab aliis virgam tenere dicitur. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

1 *Liquamen.*] Id eſt, Garum: *Quarum quod appellamus* (nos putà Africani, Cæl. Aurelianus Chronicorum, lib. II. cap. 1.) *liquamen è piſce Siluro confectum*: Nempe ex Sturione Niliaco; ubi omnium maximi capti fuerunt, teſte Plinio, tanquam ejus fluminis peculiares eſſent: at neſcio, an ullus alius ſcriptor iſtius confectionis mentionem fecerit; ſcilicet Gari è Siluro: *è Scombris fit Garum excellentiſſimum*; Strabo apud Athenæum; item ex multis aliis piſcium & inſectorum marinorum generibus garum fiebat. Ex ſale liquato fit liquamen. Salis autem conditionis ad garum requiſitæ meminit Plinius. *Ad obſonium & cibum utilior quiſquis ſal facile liqueſcit, item humidior.* Igitur parvi uſus eſt ſal foſſilis, niſi prius liquetur, & denuo concreſcat.

2 *Liquamen ſi odorem malum fecerit.*] Duplex hæc curatio: Nam iſtud liquamen poteſt eſſe vel ſalſius quàm par eſt, & converti poteſt in meligarum aut oinogarum, vel malum aliquem odorem contraxiſſe, qui ſuis remediis emendandus eſt. Igitur hæ ejus emendationes ad Oeconomiam ſpectant, ne leviter vitiatum ex toto pereat.

Porrò, de Liquamine hîc & alibi innumeris locis loquitur Apicius noſter tanquam de vulgo noto nomine, & forte ita Africanis ſuis communiter appellabatur; ut noſtrâ & Humelbergii citationibus ex Cælio Aureliano conſtat. At Romanis ſerò tantùm vox liquamen pro Garo uſurpata fuit: certè ſemel tantum liquamen me legiſſe memini; nempe in vita Aureliani Imperatoris à Vopiſco; ſcilicet ex juſſu Valeriani *Liquaminis ſextarium unum* inter reliqua alimenta Aureliano tunc privato militi dari voluit; ſub illo itaque tempore, quod vel ipſa ætas fuit Apicii noſtri, vel non multo infra eam, notiſſimum Romanis fuit verbum, quòd in mandatis imperatoriis, rationibuſque publicis adhibitum; nempè in ſcriniis præfecturæ urbanæ fuerit inſertum.

Cùm verò liquaminis toties mentio fit, atque uſus ejus apud Apicium noſtrum infinitus ſit, operæ pretium eſſe duxi, integrum caput ultimum ultimi libri Geoponicorum ad rei pleniorem intelligentiam huc tranſcribere: nam nuſpiam, quod ſcio, tot ejus confectiones atque elegantiores extant.

Garum *liculmen* [liculmen ex verbo liquamen factum eſt, ut aliæ multæ voces è Latio in Græciam advectæ, & è Græcia etiam in Latium tranſportatæ] *appellatum ſic fit: inteſtina piſcium injiciuntur in vas & ſaliuntur. Parvi item piſciculi, maximè Atherinæ, aut exigui Mulli, aut Mænulæ, aut Lycoſtomi, aut quicunque tandem parvi viſi fuerint,*

omnes ſimiliter ſaliuntur, & in ſole inveterantur, frequenter verſantur. Poſtquam vero per calorem fuerunt inveterati, garum ex ipſis hoc modo tollitur. Cophinus longus imponitur in vas plenum prædictorum piſcium, influitque garum in Cophinum, atque ſic per Cophinum percolatum, liculmen *appellatum garum ſuſcipiunt. Reliquum verò retrimentum* alex *efficitur.*

Bithyni porrò ſic præparant: Accipis Menas, quæ quidem præſtant, ſi haberi poſſunt, parvas aut magnas, ſin minus, Lycoſtomos, aut Lacertos, aut Scombros, aut etiam alecem, & omnium mixturam, immittiſque hæc ipſa in alveolum panarium, in quo farina ſubigi ſolet, & additis ad modium piſcium, ſalis ſextariis duobus Italicis, permiſces, ut cum ſale contemperentur, ſiniſque per noctem unam, ac transfers in fictile, quod deopertum ad ſolem exponis ad menſes duos, aut tres, & per intervalla virgis agitas, deinde ablatum & coopertum reponis. Quidam etam vinum vetus *adjiciunt, ad modium piſcium ſextarios duos. Deinde ſi velis ſtatim uti garo, hoc eſt, non inſolare ipſum, ſed coquere, ſic facies. Muriam ſtillatitiam & excolatam accipis, ſic approbatam, ut conjectum in ipſam ovum innatet; ſi verò mergatur, nondum ſufficientem ſalem habet. Deinde in muriam mittis piſcem in olla nova,* adjectoque Origano *ad ignem ſufficientem ponis, donec inceperit paulatim abſorberi. Quidam etiam* Sapam *addunt: poſtea refrigeratum, iterum atque iterum per colum tranſmittitur, donec purum evadat, quod operto vaſe repones.*

Præſtantius porrò Garum Hæmàtion *appellatum ſic fit. Inteſtina Thynni cum branchiis cruoréque ac* ſanguine *accipiuntur, aſpergiturque ſalis quod ſatis eſt, & in vaſe ſinuntur. Poſt menſes duos fermè vas ipſum perforato, effluatque garum Hæmation appellatum.* Hujus & ſuperiorum meminit Martialis. lib. XIII. Ep. 103.

Antipolitani, fateor, ſum filia Thynni:
Eſſem ſi Scombri, non tibi miſſa forem.

Item, lib. XIII. Ep. 102.

Exſpirantis adhuc Scombri de ſanguine primo
Accipe faſtoſum munera cara garum.

CAP. VIII.

Ut Carnes ſine ſale quovis tempore ſint recentes.

CArnes recentes, quales volueris, [1] melle tegantur, [2] ſed vas pendeat, & quando volueris,

ris, utere, 3 hoc hyeme melius fit: æſtate paucis diebus durabit. 4 Et in carne cocta itidem facies.

HUMELBERGIUS.

1 *Melle tegantur.*] Eorum, quæ res à putrefactione & corruptione cuſtodiunt, cum primis eſt mel: putreſcere aut corrumpi non ſinit ea, quæ liquorem ejus acceperint. Unde ut carnes recentes ſine ſale diu durent, & ſerventur, in eo ſubmerguntur. Similiter & ad plurimorum fructuum condituram habeatur, quòd optimum.

LISTER.

2 *Sed vas pendeat.*] Cellæ madidæ pavimento non ponatur.

3 *Hoc hyeme melius fit, æſtate paucis diebus durabit.*] Nempe propter aërem accenſum: nam aër ſemper abundat vere ſulphureis particulis, ſed quæ ſummis caloribus velut inflammentur. At dices, caro iſta melle circumfuſa ab aëre, ut ut accenſo, defenditur: alia tamen ratio eſt, cur carnes, etiamſi æſtate protinus melle ſubmergantur, integræ non diu durabunt: nempe, quòd ſummis illis caloribus, certe ad æquatorem, & utrinque ad Tropica, ipſæ carnes nunquam ſatis frigeſiunt: unde nec ipſo ſale, nec melle conſervari poſſint. Contrà piſcium Inſectorumque carnes; nempe quorum omnium ſanguis per ſe frigidus minuſque aëratus eſt, omni anni tempore, & regione vel calidiſſima, ſale aut melle diù condiuntur ad victum.

4 *Et in carne cocta itidem facies.*] Sane id genus aliquod remedium erit optatiſſimum Coloniis quibuſdam noſtris Americanis, quæ etiamſi hodie alimentis abundent, tamen ex populo multiplicato alia iis œconomia erit inſtituenda maxime cibis quibuſdam delicatioribus conſervandis. At hoc aſſaturis meliùs, quàm ex aqua coctis carnibus convenire credibile eſt: nam & bubulæ & porcinæ carnes apud iſtos Americanos ſatis commodè jam ſiccantur ad vehementem ſolis ardorem; ita ſubitò coëunt inter ſe earum particulæ, conſtringunturque ad longam durationem. Idem in aſſaturis rite præparatis expecta, idque aliquo modo antiquos olim expertos fuiſſe in jecoribus ſiccatis denſatiſque: *Jecur*, inquit Plinius, lib. XI. c. 37. *maximè vetuſtatis patiens eſt, centenis durare annis, obſidionum exempla prodidere.*

Hic non tacendum eſt novum aliquod inventum apud iſtos Americanos ad carnes conſervandas: ſcilicet porcus puta jugulatus in ſicco plumbeo Lebete injicitur, qui Solio ampliſſimo, aqua frigida ſubinde repleto, tenetur, donec frigefiat, & rigorem quendam contraxerit; ita demum per ſe diutius conſervatur, & vim ſalis

 lis

lis ad aliquot dies patitur. Quid ſi dicamus, non aliunde ortum eſſe iſtam ſummam liberalitatem atque munificentiam in ſacrificiis majoribus cædendis, quàm quod bos jugulatus non potuit conſervari in alicujus familiæ privatæ uſum; ideo publicè convivendi inſtitutio, & frequens adeo per alias atque alias familias, & ad feſtos dies celebrandos mutua primi auctoris remuneratio.

Quamvis autem hæc omnia, quæ apud Apicium noſtrum leguntur, ad lautitias ſaltem mediocres docendas inſtituta ſint: tamen haud abs re erit meminiſſe varios modós carnes condiendi, etiam apud barbaros quoſdam populos terræ Africæ, maxime meridionalis. Ibi piſces quoſcunque recenter captos in puteum injiciunt, ſabulo effoſſum, in putrilaginem vi ſolis graviſſima intenſiſſimaque ſubitò liquandos, ſiccandoſque; ex his tandem fit velut maſſa quædam terrena, quæ in plures annos durat, ſibi & pecoribus ſuis ſubinde effodienda, coquendaque ex aqua in neceſſarium & non ingrátum edulium, certè iſtiuſmodi hominibus ex conſuetudine.

Cap. IX.

1 *Callum porcinum vel* 2 *lumbulum*, & 3 *ungella cocta*, *ut diu durent.*

4 IN Sinapi ex aceto, ſale & melle 5 facto mittis, ut tegantur, & quando volueris uti, miraberis.

Humelbergius.

1 *Callum porcinum vel bubulum.*] Legendum cenſeo ſic. *Callum porcinum vel lumbulum*, quaſi disjunctione illa, generis amplior captus ad certam contractus ſit ſpeciem. Callus enim feri ſuis dicitur laridum, & ſuccidiæ pars eſt, non ſolùm, quæ in lateribus, ſed ejus etiam, quæ in dorſo & lumbis exiſtit, atque lumbus aprugnus vocatur, *Plin.* lib. I. 51. IX. *Callo aprugno in tres partes diviſo, media ponebatur lumbus aprugnus appellata.*

3 *Uncella.*] Legendum *ungella*, id eſt, ungulæ ſuum, quæ ceu roſtrum, aures, cerebellum; & ex agno, hædove cum petiolis totum caput aliquanto quàm cætera membra leviora ſunt: adeo ut in media materia

ria poni poſſint, authore Celſo.

4 *In ſinapi ex aceto.*] Hoc eſt, ſinapio ſive ſapore & liquore ſinapis ex aceto, ſale & melle compoſito & temperato. Quorum unumquodque per ſe etiam res a putrefactione præſervat, & incorruptas cuſtodit.

5 *Facta.*] Lege, *facto*, id eſt, confecto & temperato.

CASPER BARTHIUS.

1 *Nucella.*] Appellat nucleos, ut callum porcinum & nucella cocta diutius durent: imò nucellæ ſunt omnia poma duriore corio tecta, ut pineæ, avellanæ, glandes piſtaceæ, caſtaneæ, amygdalæ, quæ omnes nuces ut ſervari poſſint docet Apicius. *Adv.* p. 1577.

[In plurimis locis poſt Torinum ceſpitat C. Barthius: in hoc verò peſſimè: nam quid nuces cum carne porcina: rectè itaque hic legit Humelbergius *ungella* pro *uncella*, ut & infra pro *nucea*, legit *uncia laſeris*. Item ex *uncella* conſtat Humelbergium non correxiſſe Torinum; apud quem ejus verbi nulla mentio fit. *Liſter*]

2 *Lumbulum.*] Malè callum bubulum delet interpres (Humelbergius) ut lumbulum ſubſtituat. Quis enim nobis author erit, nec bubulum callum veterum menſis fuit notum? [At quid ea miſtura carnis bubulæ & porcinæ & nucleorum hic ponentur. *Liſter*] *Adv.p.*1715.

LISTER.

1 *Callum porcinum.*] Supple, *coctum, ut diu duret*. Nuſpiam, quod ſcio, hujus carnis faba vel piſa valdè ſaginatæ, ex Verre, puta, in bruma mactato, coctæ, inque plures menſes conditæ elegantior atque frequentior uſus eſt, quàm in Anglia: ubi hæc quoque omnia condimenta adhibentur ad illam patinam condiendam inferendamque, nempe ſal & acetum, aut ejus loco cerviſia fortis atque acetoſa; ſcilicet ad immerſiones atque cuſtodiam: ſinapi verò cum melle, certè ante ſacchari tantum proventum, ad intinctus. Profecto iſtud ferculum apud nos antiquiſſimum fuit, lautiſſimum, atque (Apicii noſtri verbo libens utor) mirabile, *Brawne* Anglicè appellatur.

3 *Uncella.*] *Ungella* rectè legit Humelbergius. Inter *cibos humaniores*, & ægrotis exhiberi ſolitos, id eſt, lautiores, & mediæ materiæ Cælius Aurelianus Morbor. Acutor. l. II.c. 37. numerat *porcinos pedes*, *ora*, *auriculas*, *& ſummitates articulorum*, *item cerebrum*, *& vulvas* ——— *imo aprorum clunes*, *lumbos potius*, *quos Græci ψοιὰς vocant.* Idem alibi. *Porcinæ carnis cerebrum*, *pedes*, *auricula*, *ora*, *& auricularum ſummitates.*

Digitized by Google

Cap. X.

Ut carnem ſalſam dulcem facias.

CArnem ſalſam dulcem facies, [1] ſi prius in lacte coquas, [2] & poſtea in aqua.

Lister.

1 *SI prius in lacte coquas.*] Ad hunc modum Braſſicæ capitatæ & edules quæque radices, aut herbæ gravioris guſtûs coqui ſolent.

2 *Et poſtea in aqua.*] Dulci puta: At nautæ ſalſam carnem & ſalſamenta è piſcibus ipſa aqua marina macerare ſolent, ut dulcia fiant: ratio eſt, quòd nulla ferè aqua marina uſpiam ſit, quæ non dulci diluatur ex pluviis: & ſi id non ita eſſet, tamen nulla aqua marina tam ſalſa eſt, quin plus ſalis liquare & è ſalſamentis elicere poſſit; id quod ſatis conſtat, ſi experiri libeat, quantum ſalis in aquæ marinæ ſextario puta naturaliter inſit, & quantum amplius ſalis adjectivi illa fundere potis ſit.

Cap. XI.

Piſces [1] fricti ut diu durent,

EOdem [2] momento quo friguntur, & levantur, [3] ab aceto calido perfunduntur.

Humelbergius.

1 *FRicti.*] A frigo, quod eſt torreo, dicitur frictus: & frictorium vas, quod & patella & ſartago dicitur, in quo addito oleo vel butyro carnes, piſces, pulmenta & alia friguntur.

2 *Momento.*] Temporis ſpatio & tempore ipſo. Sed de momento dictum eſt ſupra capite 2.

Lister.

3 *Ab aceto calido perfunduntur.*] Piſces ex frictione multo citius & firmius denſantur, quàm carnes,

carnes, ob ſummam illorum ſanguinis teneritudinem: ſi itaque huic eorum coitioni naturali accedat etiam aceti calidi ſuperfuſi vis, ex duplici conſtrictione diutius conſervari poſſint: hæc autem piſcium frictorum conditura apud nos in uſu eſt, & ad *maritimum modum* appellatur. Vide plura infra de hac re, lib. X.

Cap. XII.

1 *Oſtrea ut diu durent.*

2 VAs ab aceto, aut ex aceto vaſculum 3 picatum, lava, & 4 oſtrea compone.

Humelbergius.

1 OStrea.] De iis plura in ſequentibus.

3 *Picatum.*] Id eſt pice illitum.

Casper Barthius.

Mendum eſt in iis verbis, quæ nunc apponam, *Oſtrea ut diu durent, vas, acernum aut ex aceto vaſculum picatum lavato, & oſtrea in eo compone.* Legendum ſuſpicor *vas acetitum*: cujus generis non pauca ſunt in hoc genere auctorum. Elui autem ſuadet, quia fæces ab aceto relictæ exedant & corrumpant oſtrea: vult autem deinceps in ſolum acetito ligno ea conſervare. *Adv. p.* 1577.

3 *Vas ab aceto.*] Pervenuſte. Vas acetarium ſonat; ut *Paſtor ab Amphryſo*, Amphryſius Maroni & in Priapæis. *Adv. p.* 1715.

Lister.

3 *Vas ab aceto.*] Vas acernum ponit Torinus: quidquid ſit, ſive iſtud vas primùm ex aceto lotum ſit, deinde picatum; ſive etiam à pice vaſi prius illita aceto lavetur, ad idem redit.

4 *Et oſtrea compone.*] An Oſtrea è teſtis ſuis eximenda ſint, & ſic vaſe iſto componenda; an potius integra à mari ſervanda, ut apud nos fit? Si ſic, tum plana eorum teſta ſemper ſupina tenenda eſt in doliolis, ne ab oſtreis ſuus ſuccus effluat, quo iis nutrimentum & vita conſervatur.

An non ita oſtrea recentia ab Apicio tranſmitti potuerint in Perſiam, narrante Athenæo Lib. I. c. 7. *Trajano Imperatori cùm apud Parthos eſſet, procul à mari dierum permultorum itinere, Apicius recentia miſit oſtrea, ſua diligentia ſapientiaque ſervata.* Mallem ego ἀπὸ σοφίας αὐτῶ, de aliquo ſingulari invento Apiciano, quale hoc eſt, potius interpretari, quàm de altero

Digitized by Google

neſcio quo *Apicio tertio*. Profectò de uno & eodem Apicio in hac una pagella loqui videtur Athenæus; at, inquies, iſte vir ditiſſimus, luxuria ſolutus, quem paucis tantùm lineis antè nominat, ſub Trajano in Parthia militante vix ſupereſſe potuit: iſque ipſe Marcus Apicius appellatur à Plinio, Druſoque Cæſari per braſſicæ cymas ſuo modo coctas, ſeipſum commendaſſe non ſine reprehenſione Tiberii patris. At de ejus exitu à veneno ſponte ſumpto ſilent, quantum memini, & Plinius & Athenæus: Senecam tamen tanquam falſarium non libenter accuſo, quanquam rem coquinariam, ex Stoicorum diſciplina, paſſim vehementerque perſtringat. Dio autem Martialiſque Senecæ tantùm fuerunt tranſcriptores, ut ex eorum verbis de hac re collatis conſtat. Ubi itaque error? equidem mendum in ipſum Athenæum rejicerem, utpote Alexandrinum hominem, rerumque Romanarum cognitione non benè inſtructum, & pro *Trajano* Tiberium Imperatorem legendum ſentio. Nam is quoque exercitum ad Orientem duxit, à Parthiſque ſigna, quæ M. Craſſo ademerant, recepit; ſic duo tantùm Apicii fuerunt: nempe is qui tempore Reipublicæ vixit, & alter hic Marcus Apicius ſub Tiberio: ſub Trajano verò nullus.

CAP. XIII.

Ut [1] *uncia Laſeris toto tempore utaris.*

[2] LAſer in [3] ſpatioſum doliolum vitreum mittis, & [4] nucleos pineos, ut puta viginti, [5] cumque utendum fuerit laſere, [6] nucleos conteres [7] & in cibos miſcebis, & in ſapores, & tantum numerum nucleorum doliolo referentur.

HUMELBERGIUS.

2 L*Aſer*.] Laſeris nomine generatim planta intelligitur, quæ aliàs Laſerpitium & Græcè ſilphium vocatur: privatim tamen à multis, & præſertim Apicio noſtro pro plantæ ipſius ſucco accipitur, qui inter eximia naturæ dona numeratus, magnificus in uſu, medicamentiſque, quorum compoſitionibus inſeritur. Is è caule & radice colligebatur, quorum

quorum hic *rhizias*, ille verò *caulias* vocabatur, Eratque in quotidiano ciborum uſu, miſcebatúrque ob egregiam calefaciendi virtutem Oxyporis condimentis ad intinctus, cibis gratum ſaporem odoremque adferens, hyeme tamen, quàm æſtate utilior. Sunt qui caulem privatim Silphium vocant, ut tradit Diſcorides, radicem *Magydarim*, folia verò *Maſpeta*, efficaciſſimus autem aliarum omnium partium liquor eſt. Secundo loco vim folia habent, poſtremus omnium caulis. Laſer nunc *Aſam* vocant: duo ejus genera faciunt. Unum odoriferum, quod Aſam dulcem vocant., barbari *belzuim* aut *benzoim* nuncupant: alterum fœtidum, quod *Aſam fœtidam* dicunt, & id eſt, quod è Media aut Syria affertur, viroſi odoris, teſte Dioſcoride.

3 *Spatioſum.*] Latum & amplum.

4 *Nucleos pineos.*] *Celſus* inter res lenes, & ſtomacho idoneas, & quæ non inflant, & urinam movent, connumerat nucleos pineos.

7 *Exin cibis miraberis in ſapores.*] Lego, *& in cibis miſcebis & in ſapores* [aliter legit Torinus, *& ſuccum inde in ciborum uſu mira beris grato ſapore.* Inde conſtat Humelbergium non correxiſſe Torinum, ſed aliis uſum fuiſſe vel impreſſis, vel MS. libris. *Liſter*] Vocantur autem ſapores, ſucci & humores ſive liquores, quibus panem vel opſonia, ut commendatioris & ſuavioris ſint ſaporis & odoris, intingimus, & alio nomine ab intingendo, immergendoque intinctus, & Græca voce embammata vocantur.

CASPER BARTHIUS.

1 *Quomodo nucea Laſeris, &c.*] Nucea ſuccum nucis ſignificare puto, verbis corruptis ob non intellectam correptionem antiqui Librarii. Verùm attentiùs conſideranti apparet nuceam dici, quod nucleis aut nucibus conſervatur; utpote Laſer, de quo hic ſermo. Sic placentam N. Myrepſo *κωπτάριον* dictam, nucamentum interpretatur eruditiſſimus Magiſter, qui onomaſticon ſcripſit. Verba Apicii alia ſanare ut poſſim, aſcribam. *Laſer in ſpatioſum doliolum & nucleos pineos puta viginti mittes, cúmque utendum fuerit Laſere, nucleos conteres & ſuccum inde ciborum uſu miraberis grato ſapore:* Emacula ejecto aſteriſco. *Succum inde in cibo. Verum, uſum imitaberis grato ſapore.* De ea correctione judicent docti, *inde in cibo* dixit, cùm *in cibum* deberet; more talium auctorum, ut alibi docemus. Sic mittere in dolio exſtat apud Palladium, lib. XI. c. 14. Subduntur hæc verba, *ſed tantum numero nucleorum doliolo referentur.* Quæ ego Scythicè loqui velle arbitror, uſque adeo Latinè nihil ſonant. Facilis tamen correctio cum unius litteræ diſpendio, lege, *& tantum numero nucleorum doliolo referetur.* Quantum videlicet numero dempſeris, tantum doliolo reddes. *Adv. p.* 1577.

[Quàm futilis ſit in multis labor C. Barthii, ut menda Torini

Digitized by Google

Torini paſſim ſuſtineat, vel ex hoc loco intelligere licet: Etenim lege modo uncia pro nucea cum Humelbergio, & iſta omnia Gloſſemata vana ſunt. *Liſter*]

5. *Cumque utendum fuerit laſere nucleos conteres, exin cibis miraberis & in ſapores.*] Ita fuit in membranis. Quæ magna ſecuritate ita correxit Humelbergius; me quidem invito. Nam ſcripſiſſe puto Apicium *exin indes cibis, miraberis ſapores.* Cum ipſemet c. 7. ita loquatur, *quando volueris, utere, miraberis. Adv. p.* 1715.

LISTER.

5. *Nucleos conteres.*] Ex hoc capite conſtat, primò, quanta infectio fuerit à Laſere rebus etiam integris, eodem tantùm doliolo amplo unà concluſis: deinde, quàm carus fuerit iſte ſuccus, etiam antiquis illis temporibus, cùm ad unciam ejus multiplicandam hoc artificium inſtitutum fuerit. At à plurimis jam ſeculis ex toto nobis periit Laſer. Mihi certè iſta ſuccedanea omnino non placent; nempe Aſſa-fœtida & Benzoin: credo potius Plinio, Dioſcoridi & Aratæo eum fuiſſe Opopanacis & Sagapeni quendam æmulum ſuccum; nam ejus, quo adulteretur, ſimilis ſit, neceſſe eſt. His adde teſtimonium Vitruvii, qui ſub Auguſto vixit, cum adhuc in æſtimatione & vigore fuit ipſa planta: lib. 8. c. 3. *Cyrenis in ferulis Laſer* naſcitur. Neque dubitare licet, quin ab iſtis viris doctis, curioſis, & rerum naturalium admodum peritis, Laſer ſæpius guſtatum fuerit, quòd illis temporibus vixerint, cùm ſi non optimum Cyrenaicum, certè Parthicum haberi potuerit. Maximam ſanè jacturam! nam præterquam, quòd erat in quotidiano ciborum uſu ad concoctiones mirificè expediendas, medicamentum perdidimus nulli ſecundum ad anginas, ad oculos, ad innumera alia. *Laſer*, inquit Plinius, *inter eximia naturæ dona numeratum: ab ægritudine recreationi efficax in cibo, concoctionis plurimum conferre ſenibus & fœminis.* Sed de Laſere plura infrà.

CAP. XIV.

Ut [1] *dulcia de melle diu durent.*

ACcipies quod Græci dicunt *Nechon*, & facies farinam, admiſces cum melle eo tempore, quo dulcia facturus es.

Hu-

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 DUlcia de melle.] Hoc eſt, edulia mellita, & operis piſtorii, panificia melle condita & confecta.

CASPER BARTHIUS.

1. Dulcia.] Eſt peculiare genus operis piſtorii, ejus conditio deſcribitur. Adv. p. 1715.

VARIORUM.

1. Dulcia.] Ex farina finguntur opera dulciaria, quorum figuræ erant infinitæ, ut placentæ, ſcriblitæ, cruſtula, lucanculi, hami, lacertuli, ſpicæ, globuli, enchytæ, circuli, liba, aliaque plurima. Martialis. lib. XIV. Ep. 222.

Melle tibi dulces operum manus
iſta figuras.
Exſtruet. ——— Caſaubonus in Suetonium. ad Auguſt. c. 4.

At propter *Necbon* hoc peculiare genus fuiſſe operis piſtorii recte exiſtimat C. Barthius.

CAP. XV.

Ut mel malum bonum facies.

MEl malum bonum facies ad vendendum, ſi unam partem mali & duas boni ſimul miſcueris.

INdigna fraus.

CAP. XVI.

Mel corruptum ut probes.

HElenium infundes in melle, & incende: ſi incorruptum eſt, 1 lucet.

1 LUcet.] Id eſt, flammam puram concipit, quod mel ad naturam olei quodammodo accedit.

Digitized by Google

CAP. XVII.

[1] *Uvæ ut diu ſerventur.*

ACcipias uvas de vite illæſas: & [2] aquam pluvialem [3] ad tertias decoques, & mittis in vas, in quo & uvas mittis: vas [4] picari & gypſari facies, & in locum frigidum, ubi ſol acceſſum non habet, reponi facias: & quando volueris [5] *uvas virides* invenies. Et ipſam aquam [6] pro hydromeli ægris dabis. [7] Et ſi in hordeo obrues, illæſas invenies.

HUMELBERGIUS.

1 UVæ.] Conduntur & in alienos menſes ſervantur uvæ, cæterique fructus, olera & conditanea reliqua, non modò ad menſarum lautitiam voluptatis cauſa, ſed & neceſſarios domeſticos, quibus familia ſuſtentetur, ad uſus, & ægrotantium ſæpiuſculè ſalutem recuperandam & promovendam; & uvæ potiſſimùm quo innocentiores reddantur. Nam recentes, authore Dioſcoride, turbant alvum omnes & ſtomachum inflant. Innocentiores quæ aliquamdiu pependêre Exaruit enim in iis major humoris pars. Stomacho accommadatæ, appetentiam cibi revocant. Quibus infirmum corpus eſt etiam utiles.

Sunt autem varii ſervandarum uvarum modi. Aliæ enim ſervantur in aëre penſiles, aliæ in palea, nonnullæ in muſto, quædam in ſapa, aut paſſo, multæ in vinaceis, aliquot item in aqua cœleſti, & aliter quoque variis modis. Apicius noſter eas in cœleſti aqua & hordeo ſervare docet. Quæ autem in cœleſti aqua ſervantur, inter cæteras ſaluberrimæ perhibentur. At in ollis ſervatæ & os & ſtomachum & aviditatem excitant. Et Celſus uvas ex olla ſtomacho idoneas & aptas dicit, & recentes inflare ac alvum movere, valentiſque materiæ ex fructibus ſucculorum eſſe uvas.

4. *Picari & gypſari.*] Hoc eſt, pice & gypſo collini. M. Columella hoc ſic tradit: lib. XII. c. 43. patruus meus vaſa intrinſecus & exterius craſſe picari jubebat, poſt compoſitis uvis opercula ſuperponi & oblini craſſo gypſo, tum demum pi-

Digitized by Google

pice dura, quæ igne liquata eſſet, ſic picari, ne quis humor tranſire poſſit.

Gypſo madido ſtatim utendum eſt, quoniam celerrimè çoit, ac ſiccatur. Tamen rurſus tundi & in farinam reſolvi patitur.

6. *Pro hydromeli · ægris dabis.*] Hydromeli & imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vinum ægris, velut innocentiore potu. *Plin.* l. XXXI. c. 6.

7. *Et ſi in hordeo.*] Hoc eſt, in hordei furfuribus: vide Columellam.

CASPER BARTHIUS.

1. *Uva ut diu ſerventur; accipies uvas de vite illeas & aquam fluviatilem.*] Scribendum *illæſas*: Palladius, lib. X. c. 17. *Uvas, quas ſervare volumus, legamus illæſas.* Sic non tactam rore ſervandam docet Columella, lib. XII. c. 43. ex Palladio plurima tranſcripſiſſe hunc Rhapſodum ſuprà indicavimus. *Adv. p.* 1578.

3. *Ad tertias uſque aqua decocta.*] Ad tertiam partem coquendo redacta, ſignificat. Sic. lib. III. c. 1. *elixabis in cacabo novo quoad ad tertias aqua deferveat.* h. e. ex tribus heminis una ſola remaneat integra. Scribonius c. 1. *incoquuntur duobus ſextariis aceti acerrimi, donec ad dimidias reducantur.* ibid.

5. *Uvas virides.*] Viride omne dicit Apicius, quod arido opponitur: ſic fine hujus libri *oleum viride* pro recentiſſimo ſumpſit. Ita *Sylphii condimenta viridia*, lib. III. c. 2. eſtque Græcum, ut γόνυ χλωρόν apud Theocritum, Eid. XIV. ℣. 70. quod Horatius Lib. I. Epiſt. 13. ℣ 4. expreſſit, *dum virent genua.* ibid.

LISTER.

2. *Aquam pluvialem ad tertias coques.*] Hæc medicorum conditura eſt: nam ita Plinius perhibet; *Uvas ſaluberrimas putant medici in cæleſti aquâ ſervatas.* Imò, vel *vitioſa aqua remedium eſt, ſi decoquatur ad dimidias partes.* Idem, lib. XXXI. At, inquies, *ciſternarum aquis ſive pluviatilibus plus limi ineſt, quàm aliis aquis, & plus animalium, quæ tadium faciunt*, eodem Plinio affirmante. Verùm etiamſi limus iis aquis inſit, ex putridis animalculis confectus, nullum tamen metallum, cùm fontanæ univerſæ ſuas quaſdam impuritates, corporibus longè noxiores, à terra plus minus trahant.

At quid reliquum eſſe credimus à tanta diſſipatione ex diuturna illius aquæ coctione, ut ſic per ſe uvas conſervare poſſit? an inter coquendum ex vehementi igne expellitur aër? Ita quodammodo denſatur aqua ſuperſtes, ne poſtea uvas rodat, aut earum colorem mutet. Igitùr hæc aqua ad tertias cocta defruti æmula eſt.

4 *Picari & gypſari.*] Vitrea noſtra vaſa ſubere, vel oleo, vel utroque, diligenter obturata longè commodiora ſunt ipſis antiquis artificiis, & æquè ſecura ad omnem aëris ingreſſum pro-

Digitized by Google

prohibendum. Vitrificatio ex plumbo in fictilibus conficiendis veteribus fuit incognita; ideo picationem tam intus quàm extra & gypſationem adhibuerunt.

5 *Vvas virides.*] Ut uvarum integritas & color ſervetur, aqua ad tertias cocta uvis frigida miſcenda eſt.

6 *Et ipſam aquam pro hydromeli ægris dabis.*] Ad ſitim leniendam, ob puritatem ejus à limo & metallo: tota præſcriptio planè medica, teſte Plinio: H. N. lib. XXIII. c. 1. *Vvas ſaluberrimas putant medici, in aqua cœleſti ſervatas; etiamſi minimè jucundas, ſed voluptatem earum in ſtomachi ardore ſentiri, & in amaritudine jecoris, felliſque vomitione in cholericis, hydropicis, cum ardore febrium ægrotantibus.*

7 *In hordeo obrues.*] Ita bene ſervantur ad uſus domeſticos & tanquam recentes: nam ſuperfluum humorem ab uvis elicit hordei acervus, reliquumque ſuccum maturat, dulcioremque efficit, & in utróque experimento aër diligenter excluditur, ne exacuerint uvæ. Cælius Aurelianus Morbor. Chron. Lib. IV. c. 3. p. 519. edit. Amſtel. ſuis ægrotis dat uvas paleales, & fabriles. ‘ *Vva & magis fumi vapore ſiccata, quam fabrilem appellant*: quæ uvarum præparatio non alibi temerè invenitur: forte Africæ propria.

Vva, quæ in ferrariis officinis adſervatur, *fabrilis* vocatur, ac *uva fabritia* Theodoro Priſciano medico, libro, qui inſcribitur Logicus, c. 13. Cæl. Aurelianus dicit fabrilem uvam eſſe fumi vapore ſiccatam. Plinius, L. XIV. c. 1. *aliis* (uvis) *gratiam, qui & vinis, fumus affert fabrilis, iiſque gloriam præcipuam in fornacibus Africæ, Tiberii Cæſaris auctoritas fecit.* Horatius Albanam uvam huic rei aptiſſimam facit. l. II. Satyr. 4.

Rectius Albanam fumo duraveris uvam.

Tales C. Aurel. in Cæliacis & aliis ventris fluxibus commendat: quia fumus & calor officinarum fabrilium, ratione ferri non modo exſiccat, verum etiam facultatem quandam adſtringentem illis addit, quæ talibus paſſionibus multum conducit. *L. Nonnius.* Vide infrà lib. VIII. c. 7. ad bulbos fabriles noſtram conjecturam de uvis fabrilibus.

Cap. XVIII.

Ut 1 mala granata diu durent.

2 IN 3 calidam ferventem merge, & ſtatim leva, & ſuſpende.

HUMEL-

HUMELBERGIUS.

1 M*Ala granata.*] Circa Carthaginem, ait Plinius, *punicum malum* cognomen ſibi dicat.

CASPER BARTHIUS.

3 *Calida fervens.*] Ita accipienda videtur, ut aquâ, quæ antè diutius calida fuerit., uſus eſſe cenſeatur, & quæ vendebatur calida, non ſine condimentis, poſt fervefacta ſit, alioqui ridiculum ſit. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

2 *In calidam ferventem.*] In Granatis ſervandis plures & varii modi reperiuntur apud Columellam, Plinium, Palladium: at de aqua marina fervente omnes, imò & ipſe Mago Carthaginienſis, loquuntur. Et noſter Apicius ſine ſale rem conficit; ita certè ſapor melius conſervatur, & ſatis condenſantur pori, ut durent.

CAP. XIX.

Ut 1 *mala Cydonia diu ſerventur.*

ELigis mala ſine vitio 2 cum ramulis & foliis, & condies in vas, & ſuffundes mel & 3 defrutum, & diu ſervabis.

HUMELBERGIUS.

1 M*Ala Cydonia.*] Quæ & Cotonea dicuntur, mala ſunt ex inſula Creta advecta, à cujus civitate Cydone dicta ſunt Cydonia.

2 *Cum ramulis & foliis.*] *Omne autem pomum, quod in vetuſtatem reponitur, cum pediculis ſuis legendum eſt, ſed, ſi ſine arboris noxa fieri poſſit, etiam cum ramulis. Nam ea res plurimum ad perennitatem confert.* Columella. L. XII. c. 44.

3 *Defrutum.*] Muſtum coctum, cui cognatæ ſunt caræнum & ſapa; omnia ſolo coctionis modo differentia. *Defrutum* namque eſt muſtum ad dimidiam partem decoctum; *caranum* cùm tertia perdita —— duæ remanſerunt; *ſapa*, ubi ad tertias redacta deſcenderit, quam tamen meliorem facient cydonia ſimul cocta: omnia in adulterium mellis excogitata. Alii tamen paulo aliter; vide Palladium, Columellam, Plinium.

LISTER.

2 *Cum ramulis & foliis.*] Nempe aëris vitium non ita celeriter

Digitized by Google

ter mala penetret, remotioribus à fructu venulis primò areſcentibus ad cuſtodiam malorum: & paulo ante plenam maturitatem id faciendum eſt, aliter per ſe cum fructu divortium facient, ſuoſque amplexus dimittent ramuli foliaque.

CAP. XX.

1 *Ficum recentem, mala, pruna, pira, ceraſia, ut diu ſerves.*

OMnia cum 2 petiolis diligenter legito, & 3 in melle ponito, 4 ne ſe contingant.

HUMELBERGIUS.

2 P*Etiolis.*] Petiolos vocat, quos Columella & alii *pediculos*, quibus fructus ramuſculis appendent, niſi pro petiolis, *pediculis* legendum cenſeas, legimus tamen apud Celſum etiam lib. 2. petiolos, ſed de animalium pedibus.

3 *In melle.*] *Illud in totum præcipiendum exiſtimavi, nullum eſſe genus pomi, quod non poſſit melle ſervari: itaque cùm ſit hæc res interdum ægrotantibus ſalutaris, cenſeo vel pauca poma in melle cuſtodiri, ſed ſeparata generatim: nam ſi commiſceas, alterum ab altero corrumpitur.* Columella l. XII. c. 10.

LISTER.

1 *Ficum recentem, mala, pruna, ceraſia.*] De his omnibus infinita lectio veterum autorum habetur apud Humelbergium, & Nonnium.

1 *Ficum recentem.*] Id eſt, viridem ab arbore & non ſiccatam. Fici *matura urinam cient, alvum ſolvunt, ſudorem movent & papulas.* Plinius l. XXIII. c. 7. Id eſt, quaſcunque ſenſibiles evacuationes promovent: adeo non mirum, ſi, ut idem Plinius lib. XXIII. cap. 7. perhibet, *ſenibus meliorem valetudinem faciant, juvenum vires augeant. Sicca faucibus magnificè utiles: corpus & vires adjuvant: ob id ante athletæ hoc cibo paſcebantur: — recolligenti ſe à longa valetudine utiliſſima.* Idem. l.c. Moris olim fuit, ut refert Galenus, ficus cum ſale, aceto, vel garo ante alios cibos edere; & Philotimus apud Athenæum Thymum loco gari addit.

Ceraſi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia, ad urbis annum, 680. is vexit à Ponto, anniſque 120 trans Oceanum in Britanniam uſque pervenére. Plin. De aliqua ſpecie ceraſi arboris hoc intelligendum eſt:

Digitized by Google

eſt: nam duæ minimum ceraſorum ſpecies in Anglia indigenæ ſunt ab omni ævo. Vide Catalogum Plant. D. J. Raii, plantarum Angliæ ſponte naſcentium.

4 *Ne ſe contingant.*] Igitur non multi uſûs ad Oeconomiam; tantum ad voluptatem & lautitiam, & in medicina.

Unde colligere licet, pauca fuiſſe mala in calidis regionibus:' certè Africani ſcriptores ea damnant: *Poma generant groſſam ventoſitatem in ſecunda & tertia digeſtione,* (id eſt, in venis & glandulis) *& poſſunt inducere phthiſin & hecticam: quia flatus, ab illis elevatus, habet proprietatem ad erodendas arterias pulmonis.* Averroes. v. Colliget. c. 40. At id malum à pomis apud nos, quod ſcio, non obſervatum eſt.

CAP. XXI.

1 *Citria ut diu durent.*

IN vas 2 citrum mitte, gypſa, 3 ſuſpende.

LISTER.

1 *Citria.*] Scilicet mala, quæ Dioſcorides Perſica quoque & Medica, & citromala, Plinius item Aſſyria appellari dicit.

2 *Citrum mitte.*] Nota benè, apud Apicium noſtrum citrum unicum in vas mittendum eſt, non plura; vel propter raritatem iſtius fructûs, vel ejus magnitudinem, ſi de Peponum genere (ut ego quidem arbitror) intelligendum ſit. Ideo de Citris condendis Palladius lib. IV. Tit. 10. *Singula ſingulis vaſis claudunt vel gypſo adlinunt.* Citria certè mala ſerò venerunt in uſum cibarium Romanis, & vulgò edulia non fuerunt: *Citreum malum Græcis, qua & Medica & Aſſyria malus dicitur, non aliàs manditur, niſi ad venena.* Ita Plinius, cujus ætate non niſi apud Medos & in Perſide naſci voluit, etiamſi arbor tentata eſt transferri fictilibus in vaſis, propter remedii præſtantiam. Item, *ad uſque memoriam avorum noſtrorum* (inquit Athenæus, Deipnoſ. III. c. 7. qui poſt Commodum ſcripſit) *citrium nullus comedit, ſed cum veſtibus in arcis reponebatur, ut res quædam ingentis pretii & theſaurario digna.* Porrò ex Plinio *citrum arbor malum fert aliquibus execratum, aliis odore & amaritudine expetitum.* Rurſus ex eodem, iſtius execrationis quædam ratio habetur, *Quòd citreis malis odor acerrimus, ſapor aſperrimus.* Adhæc, nuſpiam apud Apicium noſtrum eorum uſus in condimentis occurrit. Poſtremò,

Digitized by Google

mò, per ſe diu conſervantur, ipſæque arbores omni tempore pomiferæ ſunt, atteſtantibus Plinio & Palladio; Lib. IV. Tit. 10. poſteriore, propriâ experientiâ. *Ego in Sardinia & in territorio Neapolitano in fundis meis comperi (citri arborem toto anno fœcundam & ſuperfœtantem,) per gradus quoſdam ſibi ſemper poma ſuccedere, cùm maturis ſe acerba ſubſtituunt, acerborum verò ætatem florentia conſequantur, orbem quendam continua fœcunditatis ſibi miniſtrante natura:* Ut non opus ſit, certè in Italia, tantâ diligentiâ. Itaque ſi in illo quinto capite libri tertii infrà mendum fuerit, hic quoque mendum eſt: atque hic mala quædam ſtraminea, ſive Citrina è Peponum genere intelligi poſſunt, quæ hyeme certe, niſi ſimili artificio, excluſo ſcilicet diligenter aëre, non diu conſervantur.

3. *Suſpende.*] Ne è cellæ madidæ fundo fortè mucorem contrahant.

CAP. XXII.

[1] *Mora ut diu durent.*

[2] EX moris ſuccum facito, & cum ſapa miſce, & in vitreo vaſe [3] cum moris mitte, cuſtodies multo tempore.

HUMELBERGIUS.

1 UT *diu durent ex moris.*] Legendum, *mora ut diu durent*, & hæc tituli loco, deinde, *ex moris ſuccum*, &c. Mora in vitreo vaſe diligenter condita, plurimo tempore durant, proprio ipſorum juſculo impleta & concluſa. Conſtantius C. agric. lib. X. cap. 70. ex Beritio.

3. *Sum mora.*] Lege, *cum moris.*

LISTER.

2. *Ex moris ſuccum facito.*] In iſto ſucco faciendo poſt expreſſionem coctione opus eſt, ne ſapa ex eo contaminetur, ita de rubis Idæis, Fragis, aliiſque ſimilibus baccis mollioribus conſervandis cogitare licet; nempe quaſque ex propriis ſuccis probè coctis: ſic mala quoque cydonia apud nos ad annum & amplius integra cuſtodiantur.

Digitized by Google

CAP. XXIII.

1 *Olera ut diu ſerventur.*

OLera electa, 2 non ſatis matura, 3 in vas picatum repone.

HUMELBERGIUS.

1 *OLera.*] Olera dicuntur herbæ quæque ſativæ quibus veſcimur, quarum condituram nunc præcipit Apicius.

LISTER.

2. *Non ſatis matura.*] Ut repoſita per ſe matureſcant; ita nec aceto nec muria opus eſt iis conſervandis.

3. *In vas picatum.*] Cujus operculum pice illitum ſit. In hunc modum fructus quidam immaturi, ut groſſolariæ, & maturi quoque, ut ceraſa diu apud nos ſervantur. Imò ita Lactucæ quævis capitatæ condiri poſſunt: neque uſpiam earum major copia, aut plurium ſpecierum elegantiores ſunt, quàm in Anglia. *Inventum*, inquit Plinius, *omnes thyrſos, vel folia Lactucarum, prorogare urceis* (picatis) *conditos, ut recentes in patinis coquere.* Aliud quoque inventum Lactucas multiplicandi, quod conſervationis quandam rationem habet, apud Athenæum Lib. II. c. 27. legimus, nempe, *Lactuca reſciſſis caulibus, quæ rurſus germinant, ſuaviores ſunt:* ita duplex proventus & ſuavior ultimus ex iiſdem lactucis. Ad hanc rationem illud quoque eſt apud eundem Athenæum; elixa lactuca in patinis, quomodo parari ſolent braſſicarum aſparagi; (Cymæ) ſi Glauciæ fidem tribuimus, omnibus elixis oleribus anteponenda eſt.

CAP. XXIV.

1 *Rapæ ut diu ſerventur.*

ANte 2 accuratas & 3 compoſitas 4 perdes 5 myrthæ baccis cum melle & aceto. Aliter. 6 ſinapi tempera melle, aceto, ſale: & ſuper compoſitas rapas infundes.

HUMELBERGIUS.

1 R*Apa.*] Rapæ quondam, ut alia Salgama, etiam condiebantur: quarum condiendarum modos vide apud Palladium & Columellam.

2 *Accuratas.*] Præparatas; cujus præparationis modum vide apud Columellam, l. XII. c. 54.

3 *Compoſitas.*] Ordinatim collocatas & diſpoſitas.

4 *Perdes.*] Hoc eſt inſpergendo & interſerendo abſcondes, & facies ut non compareant, & tanquam abeſſe & deperditæ videantur.

5 *Myrtha baccis.*] Quam alii myrrham, eam Apicius noſter myrtham nominat, quâ vocis nomenclatura & deſinentia C. Aurelianus & Celſus etiam utitur.

6 *Sinapi tempera, &c.*] Sinapi quo modo ad Salgamorum ſimul & conviviorum uſum conficeretur, vide apud Columellam & Palladium.

CASPER BARTHIUS.

4 *Perdes.*] A dando, quaſi perfundere ſignificat: non autem ſignificat, quaſi ex oculis ſummoveas, quòd putidum ſit, licet interpreti placuerit. *Adverſ. pag.* 1715.

2 *Antè accuratas.*] Accurata benè & diligenter curata eſt, quo verbo ſæpius uſus ita Aurelianus, apud quem Pulmentum curioſè conditum legis. lib. I. Tardar. c. 1. *Ibid.*

LISTER.

1 *Rapa.*] Ex correctionibus Humelbergii paſſim conſtat fuiſſe Titulos ſingulis capitibus adhibitos. Torinus *Lapam* legit, & nullibi temeritatem ſuam atque inſcitiam magis oſtendit.

Rapæ terrâ effodiendæ ſunt ante gelu, à quo protinus corrumpuntur; at non antequam domitæ ſint à boreæ frigoribus; hyeme autem gratiſſimæ ſunt; in noſtra Inſula ad primum ver in terra durant.

Veteres ut avidiores cibi forent, uſos Rapis fuiſſe, aceto & ſinapi & laſere conditis. Athenæus. *Item Rapas in cibis tingi* exhibet Plinius. Ita de Helenio fiebat, teſte Horatio. Serm. lib. II. Satyr. 2. ℣. 43.

—— *cum rapula plenas.*
Atque, acidas mavult inulas

i. e. ex aceto conditas: nam per ſe inules valdè amaræ ſunt.

CAP. XXV.

1 *Tubera ut diu ſerventur.*

TUbera, quæ aqua non 2 vexaverit, componis in vas alternis, alternis 3 ſcobem ſiccam mittis, & gypſas, & loco frigido pones.

H u-

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 TUbera.] Eduntur tum cruda tum coƈta. *Excedunt ſæpe magnitudinem mali cotonei, etiam librali pondere.* Plin. lib. XIX. c. 2.

Tubera, boletis poma ſecunda ſumus. Martialis l. XIII. Ep. 50.

2 *Vexaverit.*] Vitiaverit & corruperit.

3 *Scobem.*] Pulviſculus dicitur ſcobs, qui per terebram aut ſerram in perforatione aut ſeƈtione lignorum, alteriúſve materiæ teritur atque educitur.

LISTER.

1 *Tubera.*] E fungorum genere; at omnium, quos guſtavimus, longè gratiſſimi ſunt. Hæc etiam in Anglia eruta vidi, agro, ut memini, Bedfordienſi; at minima quædam, non ea certè magnitudine, qualia in Galliâ Narbonenſi.

2 *Quæ aqua non vexaverit.*] Aqua & poma & carnes cujuſlibet generis vitiare apta eſt: ideo ſi quid diu ſervare cupis, id ſicca tempeſtate collige, ſcobem ſiccam adhibe, & cave, ne aqua antè corrupta ſit. Reƈtè itaque, ut opinor, Pleiſtonicus (ille Praxagoræ diſcipulus, de quo Celſus Præf. lib. I. perhibet, eum exiſtimâſſe ventriculi concoƈtionem ſeptica quadam virtute perfici) apud Athenæum, *aquam coquendis cibis* (in ventriculo) *vino utiliorem eſſe diſputat.* Deipn. l. II. c. 6.

CAP. XXVI.

[1] *Duracina Perſica ut diu durent.*

ELigito optima & mitte in [2] muriam, poſtera die exime, & [3] ſpongiabis diligenter, & collocabis in vas, fundens ſalem, acetum, [4] ſatureiam.

HUMELBERGIUS.

1 DUracina Perſica.] Duracini nomen pluribus attribuitur fruƈtibus, ceu uvis; item ceraſiis, &, ut hîc teſtatur Apicius noſter, Perſicis. Ante omnia in pretio ſunt, quæ à duritie & ſoliditate diƈta duracina, quibus corpus ligno adhæret, avellique nequit, in reliquis facilè ſeparatur. Perſicorum palma duracinis. Plin. Non eſt alius iis pomis innocentior

Digitized by Google

centior cibus. Idem. Pomum innocuum expetitur ægris. Idem.

2 *Muria.*] *Aqua cœleſtis muria conficienda aptiſſima.* Columella l. XII. c. 25. Si pluſquam ſextarius ſalis cum quatuor aquæ ſextariis mergatur, vinci aquam, ſalemque non liquari. Plin.

3 *Spongiabis.*] Spongiare Apicio eſt *ſpongia detergere* & emundare, à ſpongia, qua menſis detergendis & emaculandis utebantur veteres.

4 *Satureiam.*] Alio nomine Thymbra, & inter Cunilas etiam numerata, gratum in ſanitate habet uſum. Dioſc. Naſcitur & ſativa ſatureia agreſti in cunctis minus efficax: in cibo tamen utilior, propterea quod non adeo efficaci acrimonia & aſperitate eſt.

Casper Barthius.

3 *Spongiabis.*] Spongiare eſt *ſpongia emundare. Adv. p.* 1715.

Lister.

1 *Duracina Perſica.*] Id genus pruna plurium ſpecierum & elegantiorum apud nos ſunt: at nondum, quod ſcio, inter fructus conditaneos numerantur: de iis experimentum facere operæ pretium eſt, cum valde innocua pruna & ſtomacho grata exiſtimantur. Ad vertiginem ex ceruſſa ſumpta: *Nucleorum Perſicorum interiora (id eſt, nuclei purgati) ex vino trita, & pota quam plurima.* Scribonius Largus. c. 147. Verùm ex horum crapula aliud teſtatur Soranus apud C. Aurelianum, Acutor. l. II. c. 10. nempe ſe vidiſſe memorat, *plurimos catalepticos ex intemporali cibo & plurimo Perſicorum.*

Ingentia quædam pruna hujus generis habemus ab India Orientali, *Mangos* dicta, ex aceto, ſinapi, & allio condita.

4 *Saturéia.*] Cunila bubula aliter dicta: Satureia concoctionem mirè adjuvat, & ad cibos aviditatem: vel in cruditate jejunis in potione aſperſa. Plin. lib. XIX. c. 8.

Cap. XXVII.

1 *Sales conditi ad multa.*

Sales conditi ad digeſtionem, ad 2 ventrem movendum, 3 & omnes morbos, 4 & peſtilentiam, & omnia frigora prohibent generari: 5 ſunt autem ſuaviſſimi ultrà quàm ſperas. Salis 6 communis 7 fricti, lib. 1. Salis 8 hammoniaci fricti, lib. 2. 9 Piperis

Piperis albi unc. 3. [10] Zingiberis unc. 2. [11] ammeos unc. 1. ſemis. [12] Thymi, unc. 1. ſemis. [13] Apii ſeminis, unc. 1. ſemis. [14] Si apii ſemen mittere nolueris, [15] petroſelini mittis unc. 3. [16] Origani, unc. 3. [17] Erucæ ſeminis, unc. 1. ſemis. [18] piperis nigri, unc. 3. [19] cnici ſeminis, unc. 1. ſemis. [20] Hyſſopi Cretici, unc. 2. [21] folii, unc. 2. petroſelini, unc. 2. [22] anethi, unc. 2.

HUMELBERGIUS.

1 *Sales conditi.*] Huic Apicianæ ſalium conditorum compoſitioni conſimiles habes apud Aetium & Marcellum medicum. Sales condiri olim ſolitos teſtatur Plinius.

6 *Communis.*] Hoc eſt, ejus qui in communi & quotidiano ciborum uſu eſt.

7 *Fricti.*] Id eſt, cremati & torrefacti.

8 *Ammoniaci.*] Qui ſub arenis Cyrenaici tractus invenitur.

9 *Piperis albi.*] Id eſt, longi, quorum exigua ſemina candida ſunt.

10 *Zingiberis.*] Zingiber cum ſalſamentis & condimentis in cibo utile.

11 *Ammeos.*] Ammi exiguum ſemen eſt, multo exilius, quàm cyminum. Dioſcorides. Panibus Alexandrinis ſubigitur, & cum alimentis interponitur.

12 *Thymi.*] Hebetibus oculis in cibo ſumptus opitulatur. Dioſcor. Senſum excitat. Celſus.

13 *Apii.*] Apio gratia vulgo eſt. Namque rami largis portionibus per jura innatant, & in condimentis peculiarem gratiam habent. Plin.

14 *Si apii ſemen mittere nolueris.*] Scilicet tanquam noxium.

15 *Petroſelini.*] Petroſelinon Apiorum generis eſt.

16 *Origani.*] Origanum, quod in ſapore cunilam æmulari dicit Plinius. Hiſtor. Nat. XX. 17.

17 *Eroci.*] Legendum ex antiquo MS. exemplari, *Erucæ ſeminis.* In condiendis opſoniis tanta eſt ſuavitas, ut Græci εὔζωμον appellaverint. Plin. [Torinus non malè legit *Croci unciam* 1. non omiſſo Erucæ ſemine. *Liſter.*]

18 *Piperis nigri.*] Quod gratius in cibis eſt, & quod tempeſtivè maturuerit odoratius, condiendis opſoniis utilius.

19 *Cheodis.*] Lege, *cnici ſeminis* [melius *croci*] quemadmodum in Aetio.

20 *Hyſſopi Cretici.*] In Creta nati.

21 *Folii.*] Scilicet nardi.

22 *Anethi.*] Herba nota, & in multo nunc medicinæ, & non minore antiquis in cibario uſu, ceu Plinius teſtatur, inquiens, *Aniſum & Anethum culinis & medicis naſcuntur.*

LISTER.

1 *Sales conditi.*] Nempe odoribus,

ribus, ut cum Plinio loquar, *& aromatibus & liquamine piſcium*, quod Garum: item Laſer ſali miſcent grato ſapore ad intinctus, cibos commendantes. Dioſcorides.

2 *Ad ventrem movendum.*] En Medici alicujus elegans inventum; idque ventrem leniter movet, propter Thymum, ipſoſque ſales, maximè Ammoniacum, qui ferè ſaponarius, & lubricus eſt. De his verò ſalibus catharticis conſule Aetium, Marcellúmque; adeo in pleriſque ſimiles ſunt noſtris Apicianis, ut diceres eos vel Apicianorum auctores fuiſſe: quod quidem crederem, niſi Apicius noſter iis ætate longè ſuperior eſſet: unde concludo ex antiquo quodam Opſartitico ſcriptore Græco & Apicium & illos horum ſalium deſcriptiones ſumpſiſſe.

N. B. In ſalibus catharticis meritò ponendus eſt iſte ſal, qui è plurimis noſtris *aquis medicatis* excoquitur; cujus figuram & proprietates olim ipſe primus delineavi Hiſtoriâ aquarum Angliæ medicatarum, ante viginti annos editâ: ſanè his & ſimilibus rebus mixtus non incommodè dari poteſt valetudinariis.

3 *Et ad omnes morbos.*] Qui certè à cruditatibus oriantur.

4 *Et peſtilentiam & omnia frigora prohibent generari.*] Id eſt, febres quaſcunque intermittentes à frigoribus ferè incipientes: in quibus eſt ipſa peſtilentia.

5 *Sunt autem ſuaviſſimi, ultrà quàm ſperas.*] Ad tollendum præjudicium dictum, cùm à medicis in re coquinaria præſcripti ſint.

6 *Salis communis fricti.*] Ex ſumma ſalium ſiccitate ex frictione ſive torrefactione aliarum rerum virtutes fortius imbibunt, eaſque diutius conſervant.

8 *Salis ammoniaci fricti.*] De hoc autem ſale, ſiquidem vera ſit mea conjectura, olim in actis Philoſophicis Londinenſibus edita, is valde concoctiones promovere potis eſt, cùm mirificè ſepticus ſit; ut pote qui ex inſectorum aquaticorum excrementis naſcatur; perinde ut hodie ſalpetra hodierna apud Indos, Syamenſes putà, ferè in arenis ſub opaca illa arbore Indica à veſpertilionibus quibuſdam ingentis magnitudinis ibidem latitantibus generata.

9 *Piperis albi.*] Antiquis exigua illa ſemina ex longo pipere *piper album* dicta ſunt: at noſtris piper vulgare nigrum ex lixivio calcis vivæ decorticatur, albumque fit. At piper nigrum majuſculum durum, ſolidumque, id eſt, plena maturitate collectum, in opſoniis condiendis longè ſalubrius eſt. Piper autem album ſive longum Medici ſibi jam vindicant.

13 *Apii ſeminis.*] Smyrnium, quod eſt ſemen olûs atri. Scribon. Largus. Comp. 126.

CAP.

Digitized by Google

CAP. XXVIII.

[1] *Olivas virides ſervare, & quovis tempore oleum facies.*

[2] OLivas de arbore ſublatas [3] in muriam mittis, & erunt tales quovis tempore, quaſi mox de arbore demptæ, de quibus ſi volueris, [4] oleum viride facies.

HUMELBERGIUS.

1 *OLivas virides.*] Hoc eſt, recentes & adhuc virentes, antequam nigreſcere incipiant. Nigritia enim vitio proxima, non maturitatis initium, ut falſus hominum error exiſtimat: [at in aliis multis fructibus plenæ maturitatis indicium, quidni in olivis? quæ ad oleum non ante nigritiem colligi ſolent *Liſter.*]

3 *In illud.*] Legendum puto, *in muriam*, & hoc ideo potiſſimum, quia Cato, ut refert Plinius, non alio ullo modo laudat condi olivas optimè, orchites, & poſias, quàm vel virides in muria, vel fractas in lentiſco.

4 *Oleum viride.*] Vocatur oleum viride, quòd ex viridi adhuc bacca exprimitur, cujus defectum cùm timemus, qualiter is inſtaurari poſſit, docet nunc Apicius noſter.

LISTER.

2 *Olivas de arbore ſublatas.*] Nam per ſe deciduæ, vermibus ferè intus corroſæ ſunt: at hæ nobis ſæpe obtruduntur pro integris. Idem de prunis Indicis, *Mangos* dictis, vidi.

3 *In muriam mittis.*] Propter amurcam, quæ nimium frangi non poteſt; ideo muriam diu ferunt: at duracina Perſica, de quibus ſuprà, poſtridie è muria eximenda ſunt, utpote quæ dulcia per ſe ſunt.

4 *Oleum viride facies.*] Id eſt, ſaubauſterum, in quo ſumma gratia. *Oleum viride è cruda bacca ſapore præſtantiſſimum —— quanto maturior bacca, tanto pinguior ſuccus, minuſque gratus.* Plin. lib. XV. *oliva igitur alba ſtomacho utiliores* Idem. lib. XXIII.

Digitized by Google

Cap. XXIX.

1 *Cuminatum* 2 *in Oſtrea & Conchylia.*

PIper, 3 liguſticum, petroſelinum, 4 mentham ſiccam, folium, 5 malobathrum, cuminum pluſculum: mel, acetum, & liquamen.

5 Aliter. piper, liguſticum, petroſelinum, mentham ſiccam, cuminum pluſculum: mel, acetum, liquamen.

Humelbergius.

1 C*Uminatum.*] Eſt condimentum à cumino ſic dictum, quemadmodum à pipere piperatum; & alia. Condimentorum, omniumque faſtidiis cuminum amiciſſimum. Plin. lib. XX.

2 *In oſtrea & conchylia.*] Conchylium pro genere ipſo concharum, à quibus nomen ſumpſit, nunc ponitur; interdum verò per excellentiam de murice dicitur, diverſum à purpura.

3 *Liguſticum.*] Liguſticum herba plurimum in Liguria naſcitur, unde & nomen invenit. Oxyporis utiliter miſcetur radix & ſemen, & his, quæ adjuvandis concoctionibus conficiuntur. Stomacho utiliſſimum liguſticum, ideoque pro pipere ad opſonia & pulmentaria utuntur eo Ligures, autor Dioſcorides, lib. III.

4 *Mentham aridam.*] Quæ odoratiſſima eſt. *Hortenſium odoratiſſima quæ ſicca, ut ruta, mentha, apium, & quæ in ſiccis naſcuntur.* Plin. *Grato mentha menſas odore percurrit in ruſticis dapibus.* Idem. Menthæ ipſius odor animum excitat, & ſapor aviditatem in cibis. Idem. l. XX. c. 14. *Stomacho accommodata eſt mentha, & in condimentorum uſum multifariam recipitur.* Dioſc.

5 *Malobathrum.*] Malabathrum eſt folium Indi, quod olim folium ſimpliciter dicebatur, unde & malabathrinum unguentum Scriptoribus ſæpius foliatum dictum eſt. Apicius tamen noſter folii nomine pro nardi folio utitur. *Stomacho accommodatum eſt.* Dioſc.

Lister.

1 *Cuminatum in oſtrea & conchylia.*] Hoc condimentum nobis propter multa inuſitata eſſet valde ingratum; tamen concoctiones mirificè adjuvat, ſingulis, quibuſque ingredientibus benè conſideratis: imò ipſa oſtrea & omnigena conchylia

Digitized by Google

chylia marina per ſe, quòd ſalſa & tantùm non piperata, vehementer ſtomachica ſunt; ideo Veteribus diligenter quæſita, & in ſummis deliciis habita. *Menſarum divitum palma oſtreis attribuitur.* Plinius: item in illa vetuſtiſſima & lautiſſima cœna Metelli Pontificis apud Macrobium, Saturn. l. II. c. 9. *Oſtreas crudas quantum vellent, echinos, peloridas, ſpondylos; deinde patinam oſtrearum, peloridum, balanos nigros, balanos albos; iterum ſpondylos, glycomeridas, urticas, murices, purpuras.* His adde, *Venerias conchulas* apud Senecam. Epiſt. 95. Eſt tamen vitium in oſtreis omnibuſque conchyliis, quatenus teſtacea ſunt. *Oſtrei carnem calculum gignere:* (ita legendum eſt τόφους ποιεῖν) Mneſitheus apud Athenæum. Lib. III. cap. 13. pag. 92.

5 *Aliter.*] Nempe omiſſis illis Indicis & longè petitis condimentis, folio & malabathro.

Cap. XXX.

1 *Laſeratum.*

2 LAſer Cyrenaicum vel 3 Parthicum 4 tepidâ diſſolvis cum aceto, liquamine temperatum. Vel piper, petroſelinum, mentham ſiccam, 5 laſeris radicem: mel, acetum, liquamen.

Aliter, piper, 6 careum, anethum, petroſelinum, mentham ſiccam, 7 ſylphium, folium, malobathrum, 8 ſpicam Indicam, coſtum modicum: mel, acetum, liquamen.

Humelbergius.

1 L*Aſeratum.*] Condimentum a laſere ſic dictum, quemadmodum laſerpitiatum acetum, a laſerpitio, multi quondam uſus. Eſt autem laſerpitium planta, quæ laſer etiam dicitur, & Græcè ſilphion vocant, poſt tubera & fungos autoritate clariſſimum Plinius Lib. XIX. c. 3. prodit. *In Cyrenaica provincia repertum: cujus ſuccum vocant laſer, magnificum in uſu, medicamentiſque: & ad pondus argentei denarii penſum. Multis jam annis in ea terra non invenitur, —— dinque jam non* aliud

Digitized by Google

aliud ad nos invehitur, quàm quod in Perſide, aut Media, aut Armenia naſcitur largè, multo infra Cyrenaicum: id quod adulteratum gummi, aut ſagapeno, aut faba fracta: — ex hoc ſuccus duobus modis capiebatur: è radice atque caule. Et hæc duo erant nomina, Rhizias atque Caulias. —— Uſus in multis medicaminibus, — caulis cibis quocunque modo aptus. Totus ſiquidem & elixus eſtur. Feruntque quadraginta diebus corpora purgare.

2 *Laſer Cyrenaicum.*] Quod & lac Cyrenaicum appellatur. Unde & *Laſerpiciferas Cyrenas* vocat Catullus Carm. VII.

3 *Parthicum.*] Quod & Perſicum, à regione, à qua importabatur.

5 *Laſeris radicem.*] Laſeris vocabulo ſine adjuncto pro ſucco utitur Apicius noſter, ſed & pro planta ipſa aliquando accipiatur: cum adjuncto verò pro plantæ parte, quam adjunctum exigit, ut nunc pro radice, adjuncto id poſtulante.

6 *Careum.*] *Stomacho accommodatum, & in cibo gratum eſt. Concoctiones adjuvat. Utiliter antidotis & oxyporis miſcetur.* Dioſcorides.

7 *Silfi folium.*] Legendum disjunctim cum interpoſito puncto, ut diverſarum plantarum ſint indices voces: ſic Silphion, folium per *Silphion* laſerpitii caulem vel folia, ut Dioſ. teſtatur: Caulem aliqui privatim Silphion vocant: in bonitatis autem cenſu poſt ſuccum, qui aliarum omnium partium efficaciſſimus eſt, ſecundo loco vim folia habent: poſtremus omnium caulis; per *folium* intelligendo id quod nardi eſt.

8 *Spicam Indicam.*] Spicam nardi Indicæ, nam duo nardi genera, altera Indica, altera Syriaca. Dioſcor.

CASPER BARTHIUS.

4 *Tepidâ.*] Aquam tepentem ſonat. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

1 *Laſeratum.*] Hi meri inctinctus ſunt ad opſoniorum commendationem; at rerum modus & menſura cujuſque guſtui relinquitur, ut in proximè ſuperiore capite.

2 *Laſer Cyrenaicum vel Parthicum.*] Cyrenaicum etiam temporibus Plinii in illa terra non inventum eſt, à multis jam annis: ideo Parthicum ſubſtituit Apicius noſter, quod id adhuc haberi potuit. Illud autem ſtrenuè arguit Laſerpitium ſive Silphion non fuiſſe *aſſam fœtidam*, cùm hic vilis ſuccus ſit ab Indis, & infimi pretii: piper verò ab iiſdem Indis allatum, magnáque copia in omnibus ferè condimentis noſtri Auctoris inditum. Cùm verò Laſer defecerit, cur non & piper; certe Laſer ad pondus denarii argentei penſum, ut operæ pretium fuiſſet ambo nobis adhuc tranſmiſiſſe. Quicquid ſit, maximam ſanè jacturam fecimus de Laſerpitio; quippe magnificum fuit medicamentum ad concoctiones

nes

Digitized by Google

nes promovendas, maximè ad tertias illas inſenſibilis perſpirationis. *Ferunt*, inquit Plinius, *caulem Laſerpitii elixum, ſumptum quadraginta diebus corpora purgare*, id eſt, purificare ab humoribus ſuperfluis & cruditatibus, non alvum tanto ſpatio movere.

2 *Laſer Cyrenaicum vel Parthicum.*] Ita Scribonius Largus comp. 67. ſeculo uno aut altero ante Apicium noſtrum. *Laſer Cyrenaicum, ſi poterit inveniri. Sin minus Syriacum, aquâ dilutum.* Nondum enim illo tempore omne conſumptum fuit, cujus tantum pondus ex ærario à J. Cæſare exemptum: Galenus Cyrenaici iis fere verbis meminit; *ſi adſit Cyrenaicus ſuccus.*

4 *Tepida diſſolvis.*] Laſer lac quoque Cyrenaicum appellatur, quod inſtar lactis albus quidam ſuccus ex herba vulnerata effluit; ut ex papavere aut tithymallo: at ſunt iſtiuſmodi ſucci lactei, qui concreti meræ reſinæ ſunt, nec aquâ diſſolubiles: Laſer verò, ut hoc experimento conſtat, aliter ſe habuit.

5 *Laſeris radicem.*] Magna varietas in hujus plantæ & partium nominibus Græcis juxta Latiniſque Auctoribus. Hoc conſtantiſſimè apud Veteres obſervatum reperies, ut Silphion radicem vocaverint, in qua ferè tota planta conſiſtebat. Plantam totam Græci vocant Silphion. Laſerpitium, id eſt, lac ſerpe vel lac ſerpitum: atque ita Veteres uſi ſunt. Plautus Rudent. III. 2. ℣. 15.

— Teque oro & quæſo, ſi ſperas tibi
Hoc anno multum futurum ſirpe, & laſerpitium.

Serpe tota planta, laſerpitium ὀπὸς. Laſer verò factum ex voce Laſerpitium truncata. Apud recentiores verò deperdita illa planta, & obſcurata ejus notitia, multa in nominibus partium confuſio inducta, & aliæ pro aliis appellatæ. *Salmaſius ad Solinum.* pag. 249, 250. & ſeqq. ed. Ultr.

7 *Silphium.*] De ſilphii ſive laſeris viribus privatim hæc docemur à Scribonio Largo: nempe vis rubificans, Comp. 174. *Extrà ea ſunt imponenda, quæ etiam ſana corpora exulcerant, ut allium — ſinapi, item laſer per ſe.* At Parthicum multo infirmius eſt Cyrenaico; ad duplum puta:, idque patet ex eodem Scribonio. Comp. 175. *Laſeris Cyrenaici* * *P duum, aut ſucci Syriaci* * *P.* 4. & infrà Comp. 177. *Laſeris* Cyrenaici victoriati pondus, vel Syriaci * P. 1. Summam Laſeris acrimoniam paſſim teſtatur Cælius Aurelianus, *Laſerpitium cum bulbis* (i. e. ſquillis) *terunt*, —— *cataplaſmant præterea ex laſere & bulbis* —— *Salſamento & laſere*, id eſt, *cibis acribus utentes.* Alibi, *Allium dare atque laſer & ſalſamenta.* Rurſus, *laſeris virtus acerrima.* Ideo laſer cera involutum bibendum exhibet. Item, *Inter acriora odoramenta numerat laſer ex aceto. Laſer cum aceto ex quo panis madidandus*

Digitized by Google

dus. Dandum laſer cum aceto & liquamine. Laſer aceto ſolutum, quo comedenda tinguntur. Laſer aqua ſolutum vel aceto & admixto ſinapi, aut ovo ſorbili tranſvoratum. Ob acrimoniam tumorem provocant Euphorbium, ferulago, laſer, ſinapi.

8 *Spicam Indicam.*] Magnopere mihi mirandum videtur ſpicam nardi & ſpicam Indicam tamquam diverſas cenſeri. *Salmaſius ad Solinum.*

CAP. XXXI.

1 *Oenogarum ad Tubera.*

PIper, liguſticum, 2 coriandrum, 3 rutam; liquamen, mel & oleum modicè.

Aliter, Thymum, ſatureiam, piper, liguſticum: mel, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 OEnogarum.] Condimenti genus, vinum cum garo ſignificans.

2 *Coriandrum.*] Coriandro ſubtrito cum aceto carnem incorruptam æſtate ſervari putat M. Varro. Sanat ventris & inteſtinorum fluxiones ſemen: bibitur in choleris cum ruta. Plin. lib. XX.

3 *Ruta.*] In præcipuis medicaminibus ruta eſt. Plin. Ad crapulæ gravedines decoquuntur folia poturis: & in cibo vel cruda vel decocta conditave prodeſt. Idem. Senſus excitat, authore Celſo.

LISTER.

1 *Oenogarum.*] Lege *eleogarum*: nam omnino nulla ſit vini mentio in hoc capite.

3 *Rutam.*] Nempe periculoſa edulia ſua peculiaria antidota requirunt. *Ruta contra fungos ſive in potu detur, ſive in cibo.* Plin. XX. 13. *Eſu ruta homines ſibi caviſſe, cujus præſidio nihil læduntur, vel qui aconitum biberint.* Athenæus. Lib. III. c. 8. Auctoritas etiam peculiaris apud Antiquos rutæ fuit. *Invenio muſtum rutatum populo datum à Cornelio Cethego in conſulatu collega Q. Flaminii comitiis peractis.* Plin. Lib. XIX. c. 8.

CAP.

Digitized by Google

CAP. XXXII.

1 *Oxyporon.*

CUmini unc. 2. Zingiberis unc. 1. rutæ viridis unc. 1. 2 nitri ſcrupulos 6. 3 dactylorum pinguium ſcrupulos, 12. piperis, unc. 1. mellis, unc. 9. 4 Cuminum Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto infundes, ſiccas & ſic tundes, poſtea melle comprehendis, 5 cum neceſſe fuerit, oxyporo uteris.

HUMELBERGIUS.

1 OXyporon.] Dicitur condimentum, quod ex aceto fit: ſic dictum, quod aceto conditum ad intinctus ſervaretur. Oxypora dicuntur etiam remedia præſentanea, hoc eſt, celeriter juvantia & citò penetrantia. Plinius de junipero, miſcetur & antidotis oxyporis.

2 *Nitri.*] Magnus nitro uſus eſt; hoc candorem opſonia contrahunt, præſertimque herbarum radices: potius ruborem maxime ex uſu ſalis petræ hodiernæ.]

3 *Dactylorum pinguium.*] Palmularum ſuccoſarum, palmulæ boni ſucci ſunt, & ſtomacho idoneæ, alvúmque adſtringunt, authore Celſo. lib. II. cap. 30.

4 *Cuminum Æthiopicum.*] Quod cæteris præfertur, deinde Ægyptium.

LISTER.

1 *Oxyporon.*] Elegans remedium ad recreandum infirmum ſtomachum, Medici alicujus inventum; ſcilicet condimentum craſſiuſculum formâ electuarii.

5 *Et cùm neceſſe fuerit, Oxyporo uteris.*] Tantæ æſtimationis vel ipſi Apicio noſtro ut ad verbum ferè repetitum ſit infra lib. III. c. 18. ubi iſtius medicamenti uſus quoque docetur; nempe non ſolum inter cœnandum ejus dimidium cochleare aceto & liquamine modico miſces pro intinctu; ſed poſt cœnam etiam dimidium cochleare accipies; nempe accuratâ iſtius compoſitionis doſi, more medico. Sin alio ſenſu oxyporon hoc inter remedia celeriter juvantia & citò penetrantia interpretari libeat, omnes tres concoctiones, maxime ultimas, reſpicit.

Digitized by Google

CAP. XXXIII.

[1] *Hypotrimma.*

PIper, liguſticum, mentham aridam, nucleos pineos, uvam paſſam, [2] cariotam, [3] caſeum dulcem: mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defrutum, aut [4] carænum.

HUMELBERGIUS.

1 *HYpotrimma.*] Id eſt, ut Heſychius ait, *ὑπότριμμα ἐκ φοίνικος καὶ μέλιτος καὶ κυμίνου καὶ ἄλλων τινῶν ἀρτυμάτων ἔργον.* h. eſt, *ex dactylis & melle, & cumino & aliis quibuſdam condimentis opus.*

2 *Caryotam.*] Caryota palmula eſt, ſic dicta quòd capiti noceat. Hujus frequens uſus eſt in condimentis, ceu videre licet in ſequentibus.

3 *Caſeum dulcem.*] Caſeum recentem, non ſalitum.

4 *Cariotam.*] Lege, hujus ultimæ dictionis loco, *Caranum:* Et quoties in ſequentibus inter liquores hanc dictionem poſitam repereris, pro ea ſubſtitue caræmum.

LISTER.

1 *Hypotrimma.*] Aliud ſimile ſuperiori condimentum ſtomachicum, at liquidiuſculum, ſive intritus, unde dictum.

CAP. XXXIV.

[1] *Oxygarum* [2] *digeſtibile.*

PIperis [3] ſemunciam, [4] ſilis Gallici ſcrupulos tres, [5] cardamomi ſcrupulos 6. cumini ſcrupulos 6. folii ſcrupulum 1. menthæ ſiccæ ſcrupulos 6. tunſa cribrataque melle colligis: cum opus fuerit, liquamen & acetum addis.

Ali-

Digitized by Google

Aliter, piperis unciam I. petroſelini, carei, liguſtici uncias ſingulas, melle colligis; & cùm opus fuerit, liquamen & acetum addis.

HUMELBERGIUS.

1 *OXygarum.*] Condimenti genus eſt ex aceto & garo. De aceto, cujus frequens in condimentis uſus eſt, Plinius Lib. XIV. c. 20. ſic, *Aceti nequitiâ ineſt virtus magnos ad uſus, & ſine queis vita mitior degi non poſſit. — Cibos & ſapores non alius magis ſuccus commendat, aut excitat, quàm acetum, putredinem & corruptionem à rebus prohibet.* [extra ſtomachum; in quo tamen earum corruptionem in chilum celeriter conficit *Liſter.*]

2 *Digeſtibile.*] Hoc eſt, quod digeſtionem & ciborum concoctionem adjuvat.

3 *Semunciam.*] Hoc eſt, unciam ſemis, ſive dimidiam.

4 *Silphi Gallici.*] Lege, *ſilis Gallici.* Eſt aut ſil ſive ſile, quod & ſeſeli dicitur: Maſſilienſe, quod Gallicum vocat *Apicius.* Adjuvat concoctiones potum cum vino ſemen, ſolvit tormina. Viatores contra frigora cum pipere & vino utiliter id bibunt. Dioſcorides.

5 *Cardamomum.*] Semen ex India allatum.

LISTER.

1 *Oxygarum digeſtibile.*] Nempe illa ſemina piper, ſil, cuminum, careum, liguſticum, petroſelinum, cardamomum, item folium & mentha ſicca, quòd vehementer ad digeſtionem faciant, omnia præparata, id eſt, tunſa cribrataque habere oporteat, melléque conſervata ad intinctus: cùm verò opus fuerit, Oxygarum, id eſt, liquamen & acetum addes. Igitur titulus Oxygari digeſtibilis ex uſu medico huic emoammati adhibetur, omniumque definitum pondus, more medico, cujus certè inventum eſt, præſcribitur.

CAP. XXXV.

1 *Moretaria.*

MEntham, rutam, coriandrum, 2 fæniculum, 3 omnia viridia, liguſticum, piper, mel, liquamen, ſi opus fuerit, acetum addes.

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 MOrtaria.] Antiquus MS. codex habet *moretaria*, forte legendum *moreta*, utcunque intelliges condimenta & moreta, quæ in mortario coquinario tunduntur, & condiuntur, quæ & intrita, & intrimenta protrimentaque vocantur: item intinctus & embammata, quæ in mortario ex diverſis rebus ſimul tritis, varii ſaporis & coloris plurifariam condiuntur: veluti piperatum, ſinapium, alliatum, & alia, omnia à rebus, è quibus fiunt, nominata.

2 *Fœniculum.*] *Ipſum condimentis prope omnibus inſeritur.* Plinius. Oxyporis etiam aptiſſimè. Quin & cruſtis ſubditur panis. Semen ſtomachum diſſolutum adſtringit, vel in febribus ſumptum. Nauſeam ex aqua tritum ſedat. Pulmonibus & jecinoribus aptiſſimum. Ventrem ſiſtit, cum modicè ſumitur. Idem.

LISTER.

1 *Moretaria.*] Mortarium, quaſi moretarium, in quo ſubigebatur moretum, quod genus cibi intritum etiam vocabant. Moretarium quoque vocitabant, vel mortarium cibum ipſum. Donatus: ad Terent. Phorm. A. II. ſc. 2. *Hoc inter ruſticos de alliato mortario dici ſolet; & bene intriti;* propriè enim hoc genus cibi *intrita* dicitur. *Salmaſius ad Solinum.* cap. 28. p. 269. a. ed. ultr.

3 *Omnia viridia.*] Nempe uſui præſentaneo; forte ita magis efficacia ad digeſtiones; at guſtûs haud ita grati, utpote acrioris; ſed hæc ſtomachica embammata, aliter atque aliter, ut pluribus placerent, inſtituta ſunt.

Atque hactenus condimenta omnigena ad ſanitatem conſervandam ex ſelectiſſimis medicamentis inſtituta; nec ea palato quidem inſuavia, aut ingrata ſunt, niſi quatenus inuſitata; certè ventriculi concoctionem mirificè adjuvent, quòd ferè univerſa acria & ſeptica quodammodo ſint; propter eandem quoque rationem, cùm vehementer aerata ſint, venarum ſecundas, humorumque tertias eximiè promovent. Nobis autem ſingula percurrere non opus eſt; Humelbergii, quem vide, citationes ex Veteribus huic rei abunde ſatisfaciunt. Igitur in hoc primo libro reliquorum fundamentum jactum eſt; nam ferè in omni ferculo aliquid horum condimentorum ineſt.

Digitized by Google

APICII COELII

LIBER II.

Qui [1] SARCOPTES appellatur.

CAPUT I.

Iſicia.

[1] ISicia fiunt [2] *marina* de cammaris & aſtacis: de [3] loligine: [4] de ſepia: [5] de locuſta. Iſicium condies pipere, cumino, laſeris radice.

Iſicia [7] de loligine, ſublatis [8] crinibus in pulmentum tundes, ſicuti aſſolet pulpa: & in [9] mortario & in liquamine diligenter fricatur: & exinde Iſicia [10] plaſſantur.

Iſicia [11] de ſquillis, vel [12] de cammaris amplis. Cammari vel ſquillæ de ſua teſta eximuntur: & in mortario teruntur cum pipere & [13] liquamine optimo [14] pulpæ: Iſicia plaſſantur.

[15] Omentata ita fiunt. Aſſas *jecur porcinum*, & tum [16] enervas: antè tamen teras piper, rutam, liquamen, & ſic ſuperimmittis jecur, & teres, & miſces, ſicut aſſolet pulpa, in omentum, [17] & ſingula involutantur folia lauri, [18] & ad fumum ſuſpenduntur, quàm diu voles. Cùm mandu-

Digitized by Google

care volueris, tolles de fumo, & denuò aſſas, [19] & ſiccum adjicies in mortarium, piper, liguſticum, origanum, fricabis: ſuffundes liquamen, [20] adjicies cerebella cocta, teres diligenter, ne [21] aſſulas habeat: [22] adjicies ova quinque & diſſolves diligenter, ut unum corpus efficias: [23] liquamine temperas, & in patella ænea [24] exinanies, coques: cùm coctum fuerit, [25] verſas in tabella munda. [26] *Teſſellas* concides, adjicies in mortarium, piper, liguſticum, origanum; fricabis in ſe; commiſces in cacabum: facias, ut ferveat; cùm ferbuerit, [27] tracta confringes, [28] obligas, coagitabis, & exinanies [29] in boletari: piper aſperges, & appones.

Iſicia [30] ex *Spongiolis*. [31] Elixatos, ſpongiolos conteres, & nervos eorum eximes: deinde cum iis [32] alicam elixatam & [33] ova conteres, & pipere in omento aſſabis: œnogaro perfundes; [34] & pro Iſiciis inferes.

Iſicia omentata. [35] Pulpam conciſam teres cum [36] medulla ſiliginis in vino infuſi: piper, & liquamen, ſi velis, & [37] baccam myrtheam exenteratam ſimul conteres: [38] *puſilla iſicia* formabis; intus [39] nucleis & pipere poſitis: involuta omento ſubaſſabis cum [40] caræno.

HUMELBERGIUS.

1 S*arcoptes.*] Id eſt σαρκόπτης, carniſecus. Quo nomine inſcriptus eſt hic liber ſecundus à carnium inſectione, eo quod in ipſo de carnium inciſarum eduliis & condimentis earum præparandis agitur. Docet autem non ſolùm animalium terreſtrium, & in aëre volatilium, ſed & in aquis piſcium quoque carnium præparare & condire cibaria.

2 *Iſicia.*] Iſicia ſunt, quæ propriè ab inſecatione *inſicia* dicuntur, authore Macrobio, Saturn. l. VII. c. 8. qui ait: *Iſicium*

Iſicium, quod ab inſecatione inſicium dictum : amiſſione enim literæ poſtea, quod nunc habet, nomen obtinuit. Sunt autem edulia & cibaria ex carne conciſa & inſecta facta : quæ nunc per ſe, nunc reticulo, & omento circundata in ſartagine, aliis etiam junctis rebus, & aromatibus aliquando, cum adipe, oleo, aut butyro friguntur. Alio nomine *Tomacula*, ſive per ſyncopen *Tomacla*, & *Tomacina* aliquando vocantur. Iſicia etiam aliquando farcimina vocantur, quæ carne conciſa fartis, id eſt, impletis inteſtinis fiunt.

2 *Marina de cammaris & aſtacis, &c.*] Enumerat nunc piſces marinos aliquot, è quorum carne & pulpis carnoſis lauta & opipara fieri poſſunt Iſicia, docendo ſimul; qualibus oportunè condiri debeant condimentis. Suntque cum primis ejus generis piſces cammari & aſtaci : ubi animadverſum eſt, quòd Apicius cammaros per aſtacos interpretatur. Tanquam uſitatiore & notiore fortaſſis ætate ſua vocabulo, ſicuti & noſtro quoque ævo multa Græcorum nomina uſitata & nota magis ſunt Latinis. Accipitur conjunctiva illa particula, *&* expoſitivè pro, id eſt. Sunt enim aſtaci qui & cammari.

3 *Loligo.*] Dicta quidem *loligo*, quaſi voligo, ut ſcribit Varro, quoniam extra aquam volitet. Nam teſte Plinio H. N. lib. IX. c. 29. *Loligo etiam volitat, extra aquam ſe efferens, quod & pectunculi faciunt, ſagittæ modo.* E mollium genere. Celſus inter ea loliginem numerat, quæ intus minimè corrumpuntur.

4 *De ſepia.*] Molles piſces, ut polypi, ſepiæ, loligines, ſalſum quodammodo humorem habent, duri ſunt, concoctionique renituntur. Si verò concoctione vincantur, haud parum alimenti corpori præbent. P. Ægineta. Sepiæ atramentum alvum movet. Celſus.

5 *De Locuſta.*] Locuſta marina, quæ *carabos* Græcè dicitur, cruſtatorum genus primum eſt, cui proximum alterum eſt *aſtacus*, à locuſta non multum differens, quæ cruſtatorum maxima. *Unum hoc animalium niſi vivum ferventi aqua incoquatur, fluida carne non habet callum.* Plin.

8 *Crinibus.*] Hoc eſt, pediculis, cruribus, brachiis.

9 *Mortario.*] Mortarium vas eſt in quo tunduntur, teruntúrve piſtillo, quæ reſolvenda ſunt. Piſtillum verò, quo res tunduntur ipſæ.

10 *Plaſſantur.*] Id eſt, finguntur, formantur, conficiuntur : ἀπὸ τοῦ πλάσσειν, quod eſt *formare* & *effingere*.

11 *De ſquillis.*] Piſces ſunt è cruſtatorum genere.

15 *Omentata.*] Scilicet Iſicia, quæ omenta involuta, & circundata fiunt.

16 *Enervas.*] A nervis purgas, enervare eſt nervos eximere.

21 *Aſſulas.*] Partes craſſiuſculas, & aſperas, filamentaque : dicuntur enim propriè aſſulæ fragmenta à marmorariis in cedendo marmore diſpulſa, & quæ frangendis aliis rebus in longitudinem magis quàm latitudinem disjiciuntur. Et indè fit

Digitized by Google

ſit *aſſulatim* adverbium, quo Veteres pro minutatim uſi ſunt. Plautus, Capt. IV. ſc. 2. *niſi dedolabo aſſulatim viſcera.*

24 *Exinanies.*] Exinanire modò evacuare, modò attenuare eſt.

25 *Verſas.*] Verſare eſt vertere, & inter alia ſignificata ſua ſignificat aliquando volvere & agitare.

26 *Teſſellas.*] Id eſt, parva fruſtula quadrata. Eſt autem teſſella diminutivum à teſſera, & id eſt, quod ex omni parte quadratum eſt.

27 *Tracta.*] Per *tracta* intelligo quaſdam quaſi membranulas, quæ ex candida tenuiſſima farina cum aqua ſubacta fiunt. Utitur dictione Cato in libello de re ruſtica, in placentarum confectione.

28 *Obligas.*] Devincies, circunduces, & involves, ſive aſperges, & immiſces.

29 *Volutari.*] Legendum eſt *Boletari*, quod vas eſt boletis ſerviens. Unde illud Martialis. l. XIV. Epigr. 101.

Cùm mihi boleti dederint tam nobile nomen,
Prototomis, pudet heu! ſervio colliculis.

30 *Ex ſpongiolis.*] Spongioli fungorum generis ſunt. De quibus plura infrà.

32 *Alica.*] Alica nunc frugi genus eſt, nunc ex fruge facta farina, & inde pulticula & ſorbitio. Alica pro pulte in ſanitatis uſu & medicina locum habuit. Plinius. Fiebat ex zea, fiebat etiam ex hordeo, cujus conficiendæ ratio in ſequentibus etiam, ſed operoſior & elegantior docetur ab Apicio noſtro: qua tamen facilior & paratior eſt illa, quam in Junio menſe Tit. 12. docet Palladius his verbis. *Hordeum ſemimaturum, cum adhuc ſupereſt aliquid de virore, per manipulos ligabis, & torrebis in furno, ut facile mola poſſit infringi, & in modio uno ſalis aliquantum, dum molitur, miſcere curabis ac ſervas.*

33 *Conteres pipere.*] Lege, *teres cum piperis.*

36 *Medulla ſiliginis.*] Lege, *medulla ſiliginea* vel *ſiliginis*, ſcilicet, panis, qui ex ſiligine factus eſt. Siligo autem tritici genus eſt & omnium firmiſſimum, ut Celſus tradit; & boni ſucci eſſe dicit, è ſiligine lautiſſimus panis, piſtrinarumque opera laudatiſſima. Plinius.

37 *Baccam mixtam & temperatam.*] Lege, *baccam myrtheam exenteratam*, id eſt, decorticatam, & à cortice purgatam: quâ ante advectum piper loco ejus uſi memorantur Veteres.

39 *Nucleis.*] Hic & in ſequentibus, quando nucleorum nomine utitur ſive adjuncto, tunc ſemper de pineis intellige.

40 *Caræno.*] Carænum eſt muſtum coctum, cui in coctura, una parte abſumptâ, duæ remanſerint, ex authoritate Palladii. menſ. Octobr. Tit. 18.

CASPER BARTHIUS.

10 *Plaſſare.*] Eſt verbum Iſiciis peculiare, & culinarium, quaſi ſtipare dicas. *Adverſ. p.* 1715.

16 *Jecur enervas.*] Eſt nervos ſeu fibras eximere, quo uſu rarum id verbum, tranſlatione frequen-

Digitized by Google

quentatiſſimum. *ibid.*

21. *Aſſula.*] Feſtucam tenuem deſignat. *ibid.*

26 *Teſſellæ.*] Sunt carnes in quadrum conciſæ, ut minutæ teſſeræ *Teſſerulas* in notiſſimo Lucilii verſu legimus, de pavimento teſſellatim ſtrato, in quo teſſeras vocat quadrangulares formas, ut *rotundas ſcutulas*, Palladius, lib. I. cap. 9. *ibid.*

28 *Coagitabis & exinanies in Boletari.*] Hæc Humelbergii eſt correctio. In libris fuit *volutari*, quod retinendum, & vas, quo volvuntur, & velut vannantur res, interpretandum puto. Verum eſt, Boletare eſſe vas boletis inferendis factum, ut fine capitis ſecundi videmus, ſed non continuò: illud alterum nihili eſt *ibid.*

33 *Et ova conteres, &c.*] Ineptè interpres hæc mutat, *deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres pipere*, hoc eſt cum pipere teres. Ille mutat *teres cum pipere*, imprudens Latinitatis. *Adv. p.* 1716, 1744. [At falſus eſt Barthius: etenim nuſpiam legitur neque apud Torinum, nec Humelbergium *teres cum pipere*; ſed *& pipere in omento aſſabis*, pro *cum piperis momento aſſabis.* Suppreſſit particulam *&*. *Liſter.*]

P. LAMBECIUS.

2 *Iſicium.*] Male transformatur in *Hyſitium* & *Eſicium*, frequentiſſimè occurrit apud *Cælium Apicium* in primis, l. II. c. 1. ubi ex profeſſo agitur de Iſiciorum præparationibus. Cæterum ex ſimplici vocabulo *Iſicium*, factum porrò eſt vocabulum compoſitum *Salſicium*, quaſi *ſalſum iſicium*, ſive Iſicium, & ex hoc denique corruptum vocabulum Gallicum *ſauciſſe*, quod & apud Germanos noſtros jam in uſu eſt.

LISTER.

2 *Iſicia fiunt marina de cammaris.*] *Varius Imperator primus fecit de piſcibus Iſicia, primus de Oſtreis, & Leioſtreis, & aliis hujuſmodi marinis Conchis, & Locuſtis, & Cammaris, & Squillis.* Lampridius in vita Heliogabali, cap. 19. & pace Caſauboni, Lampridius hic verus eſt: nam aliquis mihi oſtendat velim, ut Iſicia de ejuſmodi rebus confecta inveniam ante Heliogabalum; certè nec in Plinio, nec in Athenæo.

Neque ſine ratione hæc Iſicia inſtituit, nam iſtiuſmodi piſces ſive cruſtacea, ſive mollia inſecta ſuo ſale ſeptico abundant; ita ut aliqua vel levi condimentorum adjectione parati, dupliciter ſtomacho commendantur.

7 *Iſicia de loligine.*] *Loligo facilius quàm Polypus coquitur, nec ori eſt inſuavis.* Athenæus.

8 *Sublatis crinibus in pulmentum tundes.*] Ita Ovidius Halieut. *Crinali corpore hæret*, pro pedibus ſive brachiis. Imo & *enſis* ejus eximendus eſt, qui ferè *corneus* eſt. *In Loliginis veſica humorem contineri pallidum, non atrum: exigua valdè teſta, & cartilaginea.* Athenæus. lib. VII.

Digitized by Google

cap. 22. Exiguâ quidem, præ ſepiæ oſſe, *enſiformi*: vide illius piſcis noſtram Anatomiam. At corium, ut videtur, cum integris inteſtinis ſive viſceribus tundenda ſunt in pulmentum; hæc autem mollia per ſe atque admodum tenacia ſunt, ut bene tunſa omnis formæ ſuſceptibilia ſint. Non conſtat has pulpas ſive pulmenta coquenda eſſe, ſed cruda, tantúmque condita, edenda.

12 *De Cammaris amplis.*] *Amplius* legerem, quod ſemel ante in Titulo de iis loquutus eſt.

13 *Et liquamine optimo.*] Nam eſt vitioſum liquamen, vide ſuperiore libro: & ejus etiam plura ſunt genera: nempe ſociorum garum, & alex, præter innumeras compoſitiones.

14 *Pulpa.*] Id eſt cammarorum & ſquillarum è teſtis ſuis exemptæ; an pulpæ carnis porcinæ?

17 *Et ſingula involvantur folia lauri.*] Exiguæ res fuerunt Iſicia, cùm ſingula lauri folia iis circundarentur; ita citius ad fumum ſuſpenſa ſiccarentur. Infrà *puſilla Iſicia* formabis.

18 *Et ad fumum ſuſpenduntur, quantum diu voles.*] Ergo liquamen ſalis locum occupat; etenim liquamen muriæ quoddam genus eſt; nempe è ſale liquato, & ſanie piſcium, inſectorúmve.

19 *Et ſiccum adjicies.*] Mendum ſubeſt, & *ſuccum adjicies* habet Torinus, at qualem! an legendum, *& ſic ea adjicies.*

20 *Adjicies cerebella cocta.*] Porcellorum putà aut gallinarum & ſimilium minutorum animalium, unde non cerebra, ſed cerebella dicuntur.

22 *Adjicies ova quinque.*] Ex cerebellis & ovis coctis mira tenacitas inſtar placentarum.

23 *Liquamine temperas.*] Iterum addito ad guſtum.

26 *Teſſellas concides.*] Atque hæc propriè iſicia ſunt: nempe exiguæ quædam teſſeræ, mox tractis obligandæ atque inferendæ.

31 *Elixatos ſpongiolos conteres, & nervos eorum eximes.*] Torinus *ſpondylos* legit; at de mollibus tantum & cruſtaceis marinis loquitur Apicius in principio capitis: neque nervi ſunt in aliquo teſtaceo, oſtreo putà aut ſpondylo.

Veteres voluptarii fungos ſolos ſuis manibus præpararunt, ſuccineis novaculis, aut argenteo apparatu, & cultro argenteo & catina putà. Plin. H. N. lib. XXII. cap. 23. Male Harduinus in hunc locum, *quarum è ſuccino manubrium* fuit: imò ipſæ novaculæ ex toto ſuccineæ aut argenteæ, quod ferrum fungos inficeret, maxime rubiginoſum, & ſuccum eorum in venenum verteret; ita certè crediderunt veteres, auctore Plinio.

34 *Et pro iſiciis inferes.*] Simulata iſicia, nam hic neque piſcis, neque alicujus carnis mentio eſt; ſoli funguli ex ovis & alica elixata condiuntur & omentantur inſtar Iſiciorum. Vide item præſcriptum infrà repetitum, lib. III. capite penultimo.

35 *Pul-*

Digitized by Google

35 *Pulpam conciſam.*] Porcinam putà.

38 *Puſilla Iſicia formabis.*] Teſſellas quaſdam virtute obligatoria medullæ panis, infrà Iſiciola, cap. 2.

39 *Intus nucleis & pipere poſitis.*] Ita Iſiciorum formam fuiſſe conſtat velut quarundam placentularum quadratarum, in quibus intus quælibet condimenta involvi potuerunt, vel ipſa omento aut foliis circundari ad commodiorem ſubaſſationem.

CAP. II.

[1] *Hydrogaratum*, & [2] *Apodermum*, & [3] *Amylatum*.

[4] ISicia plena. Accipies adipes Phaſiani recentes præduras, & facis ex iis Teſſellas, cum pipere, liquamine, [5] caræno in Iſicio includes, & hydrogaro coques, & inferes.

[6] *Hydrogarata* Iſicia ſic facies. Teres piper, liguſticum, [7] pyrethrum minimum: ſuffundes liquamen, temperas [8] aqua ciſternina, dum [9] inducet: exinanies in cacabo, [10] tum iſicia ad vaporem ignis pones, & [11] caleat, & ſic ſorbendum inferes.

[12] In iſicia de Pullo. [13] Olei floris lib. I. liquaminis [14] quartarium, piperis [15] ſemuncia.

Aliter de Pullo. Piperis grana 31. conteres, mittis [16] liquaminis optimi [17] calicem, caræni tantundem, aquæ II. mittes, & ad vaporem ignis pones.

[18] Iſicium ſimplex. [19] Ad unum liquaminis [20] acetabulum aquæ ſeptem mittes, modicum Apii viridis, triti piperis [21] cochleare, iſiciola incoques, [22] & ſic ad ventrem ſolvendum dabis, hydrogaro [23] ſales conditos addes.

Iſicia

Digitized by Google

Iſicia [24] de pavo primum locum habent, ita ſi fricta fuerint, ut [25] callum vincant. Item ſecundum locum habent de Phaſianis. Item [26] tertium locum habent de cuniculis. Item quartum locum habent de pullis. Item quintum locum habent de porcello tenero.

[27] Iſicia *amylata* ſic facies. Teres piper, liguſticum, origanum modicum, ſilphium, zingiber minimum: mellis modicum, liquamine temperabis, miſces, adjicies ſuper iſicia: facies, ut ferveat, cùm benè [28] ferbuerit, [29] amylo obligas ſpiſſo, & [30] ſorbendum feres amylatum.

[31] Aliter: [32] piper teres pridie infuſum, cui ſubinde liquamen ſuffundes, ita ut benè tritum ac [33] lutulentum facias piperatum, cui [34] defrutum admiſces, quod fit de cotoneis, quod ſole torrente in mellis ſubſtantiam cogitur: quod ſi non fuerit, vel [35] caricarum defrutum mittes, quod Romani *colorem* vocant. Accipe deinceps [36] amylum infuſum, adjicies vel [37] oryzæ ſuccum, & lento igne fervere facias amylatum.

[38] Aliter: oſſicula de pullis [39] expromas, deinde mittis in cacabum porros, anethum, ſalem: cum cocta fuerint, addes piper, apii ſemen: deinde [40] orindam infuſam teres: addes liquamen & paſſum vel defrutum, omnia miſces, & cum iſiciis inferes.

Apodermum ſic facies. Alicam elixatam nucleis & amygdalis [41] depilatis & in aqua infuſis & lotis ex [42] creta argentaria, ut ad candorem pariter per-

Digitized by Google

perducantur, cùm jam miſcebis, uvam paſſam, carænum vel paſſum deſuper confractum aſperges, & in boletari inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Hydrogarum.*] Lege, *Hydrogaratum*, hoc eſt, iſicium hydrogaro conditum: [quid corrigat neſcio, niſi aliquam editionem Venetianam, nam Torinum *hydrogaratum.* legit *Liſter.*]

2 *Apothermum.*] Lego *apodermum*, id eſt, ἀπόδερμον, excoriatum iſicium, ſic dictum, quod ex nucibus depilatis & excorticatis conficiatur, præſertim pineis & amygdalis. [At quidni *Apothermum* reſtituamus? nam ad iſtos fructus decorticandos calidâ opus eſt. *Liſter.*]

3 *Ambolatum.*] Lege, *amylatum*, h. e. iſicium cum amylo confectum.

7 *Pyrethrum.*] Radix herbæ ſapore maximè fervido.

9 *Inducet.*] Lege, *inducet*, hoc eſt, coëat, & in unum cogatur.

10 *Et tamen.*] Lege, *& tum*, id eſt, deinde.

13 *Iola floris.*] Ex antiquo exemplari legendum, *olei floris.* Qui quid ſit, nos docet Plinius, l. XV. c. 6. Cùm ait, *Premi pluſquam centenos modios non probant, factus vocatur. Quod verò poſt molam primum eſt, flos.* [quid ſi legendum ſit *violæ flores*: nam violæ flores in primo libro, c. 4. menſis inferuntur. *Liſter.*]

14 *Quartarium.*] Per quartarium intelligo hic quartam partem libræ, quæ continet uncias tres.

15 *Semuncia.*] Hoc eſt, uncia ſemis, vel dimidia.

17 *Cenlicem.*] Ex antiquo exemplari, *Calicem.* Qui poculi genus eſt, & vas potorium rotundâ ſpecie.

20 *Acetabulum.*] Liquidorum menſura eſt, & quarta pars ſextarii continens cyathos tres, authore Aphricano. Plinius tamen heminæ quartam partem ſignificare dicit, & P. Ægineta ſeſquicyathum implere acetabulum.

21 *Cochleare.*] Minimum menſurarum eſt cochleare, & octava pars Cyathi. [Vide infra l. III. c. 18.]

23 *Peces conditi.*] Utcunque legeris, ſive *peces conditi*, ſive ut MS. codex habet *facies conditi*: menda eſt, & ſine intellectu verba: quare caſtigandus locus eſt & emendandus, legendumque, *ſales conditos*: qui quales ſint docuit author, lib. 1. [Torinus legit *pectines conditi*; at falſus eſt, cùm ad ventrem movendum ſales iſti purgatorii ante præſcripti ſunt: hinc quoque conſtat Humelbergium alios MSS. codices habuiſſe, atque alios Torinum. *Liſter.*]

24 *De Pavo.*] Dicitur & Pavus & Pavo.

25 *Ut callum vincant.*] Id eſt, ut duritiem ſuperent, hoc eſt, ut tenereſcant & emolleſcant, citra tamen eliquationem.

26 *Secundum locum habent de cuniculis, item quartum, &c.*] Hic tertius ordo, & quod ſecundum concernet, deeſt: quare ex antiquo

Digitized by Google

antiquo MS. exemplari inſtaurandus eſt locus [at apud Torinum nihil deeſt ; *nam tertium locum habent de locuſtis.* Igitur conſtat vel ex hoc loco aliam aliquam editionem correxiſſe Humelbergium , partim ſuis conjecturis, partim fide veteris alicujus MS. codicis. *Liſter.*]

27 *Iſicia multa ab aliena.*] Legendum , *Iſicia amylata* , id eſt , amylo confecta.

28 *Voluerit.*] Lege ,*ferbuerit* vel *bullierit.*

29 *Amylo obligas ſpiſſo.*] Amylum fit ex omni tritico & ſiligine [ſola & longa maceratione ſine mola.] vide Catonem.

30 *Subruendum feres amulum.*] Legendum , *& ſorbendum feres amylatum.*

33 *Luculentum.*]Ex antiquo ſcripto exemplari legendum *lutulentum* , id eſt , ſpiſſum & craſſum.

34 *Defrutum de coroneis.*] Hoc eſt, vinum cydonite , quod ſolis ardore in defruti modum & mellis craſſitudinem coctum & redactum eſt.

35 *Camarum.*] Lege , *caricarum* vinum ſcycite , quòd è carica fico decoctione in defruti ſubſtantiam redactum ſit.

37 *Oriza ſuccum.*] *Italici*, inquit Plinius , *maximè oriza gaudent* , ex qua ptiſanam conficiunt , quam reliqui mortales ex hordeo.

39 *Expromas.*]Expromere vocat proferre , eximere , ejicere.

40 *Orndium.*] Legendum *Orindam.* Quæ panis genus eſt , & ex quo conficitur. Semen Æthiopiæ peculiare , & ſeſamo perſimile , quod coquentes veſcuntur , ut in Lexico author eſt Heſychius.

41 *Depilatis.*] Hoc eſt, decorticatis,à pelle & cortice depuratis & emundatis. Unde & condimento & iſicio huic apodermi nomen inditum putamus : [at aliter ſentimus ; vide ſuprà.]

42 *Creta argentaria.*]Nitorem argenteum reddens.

CASPER BARTHIUS.

20 *Acetabulum.*] Inter menſuras habitum docemur Epiſtola Plinio adſcripta apud Marcellum. *Ad* 20. *libras hordei adjiciantur tres libra lini ſeminis* , *coriandri ſelibra* , *ſalis acetabulum.* Adv. p. 1716.

41 *Depilata amygdala.*] Aliter capiendæ ſunt , quàm putarit Interpres ; non enim *decorticatis* ſonat , ſed pilo detuſis putaminibus. Eſt enim pilum idem quod piſtillum , clava , qua in mortario quid tunditur. C. Aurelianus , l. III. Acut. c. 4. *pilam* pro ipſo mortario accepiſſe videtur: *tunc iiſdem diebus mittimus medicamentum in pilam* , *& contenentes formamus trochiſcos.* ibid.

LISTER.

4 *Iſicia plena.*] Nempe quæ aliquam carnem involvant; ut quæ ſequuntur , quæ carnem phaſianorum aut pavonum adipoſam & præduram , pectoris putà , teſſellatim inciſam includunt.

5 *In iſicio includes.*] Scilicet obvolves ; quia iſicia tractorum ſive placentularum more, membranaceæ quædam & tenaces pulpæ fuerunt.

6 *Hydrogarata iſicia ſic facies.*] Nempe

Nempe juſcula ex hydrogaro ad iſicia condienda.

8 *Aqua ciſternina.*] Pluviatili putà. Ob ſalubritatem præ cæteris hydrogarum conficiendum, ut ſuprà dictum eſt de hydromeli. *Potui aqua imbrialis offerenda, quàm vulgò ciſterninam vocant*, C. Aurelianus, Chron. l.II.c. 13. i. e. vulgus Afrorum.

10 *Tum iſicia ad vaporem ignis pones.*] Lento igni, infrà, at quæ iſicia? nempe omnigena & primo & hoc capite deinceps nominanda.

11 *Et ſic ſorbendum inferes.*] Igitur hæc iſiciola fuerunt & teſſellata, ut ſorberi poſſint, tanquam panis alicujus buccellæ è juſculo.

12 *In iſicia de pullo ——— aliter de pullo.*] Aliter in iſicia de pullo, hic condimenta tantùm narrantur: ipſa autem iſicia qualia ſuperiora: hæc juſcula conficiuntur ad condienda iſicia de pullo.

16 *Liquaminis optimi.*] Valde diligens eſt, ne liquamen non optimæ notæ ſit, in quo certè ſumma condimenti gratia.

18 *Iſicium ſimplex.*] Non plenum aliqua carne incluſâ. Ita melius reſpondent Medici intentioni, ut ventrem ſolvant. Item illa ſimplicia iſiciola ideo dicta ſunt, utpote parva ſegmenta quadrataque velut placentarum.

22 *Et ſic ad ventrem ſolvendum dabis, hydrogaro ſales conditos addes.*] Lege *& ſi.* De iſtis verò ſalibus purgatoriis ſuprà. Ita hæc iſicia medicè quoque exhibita ſunt, quod ſupra artem culinariam eſt, & diæteticen agnoſcit.

19 *Ad unum liquaminis acetabulum, aquæ ſeptem mittes.*] *Hydrogarum Romanorum ducum primus Heliogabalus publicè exhibuit.* Lamprid. in Heliogab. c. 29.

24 *Iſicia de pavo primum locum habent.*] *Ptolomæus Rex, qui a fratre regno pulſus* (temporibus ultimis Reip.) *cum ad ſacrum Senatum confugiſſet, commentariis ſuis ſcribit immenſam vim pavonum Romæ à ſe conſpicatam fuiſſe.* Athenæus Deipn. l. XIV. c. 20.

Hìc autem enumerat è quibus carnibus iſicia plena fiant, & ad quintum locum procedit, ſuas cuique carni excellentias adſcribendo: guſtum itaque ſui ſeculi diligenter explicat.

27 *Iſicia amylata ſic facies.*] Ex amylo, loco medullæ panis, aut alicæ, aut tracti alicujus juſculum pro iſiciis inſpiſſatur atque ſorbendum infertur. Frumenti farina in amylo aquæ vi putreſcente reſolvitur; a mola verò farina ſicca excutitur: igitur amylum videtur ſalubrius & ſtomacho aptius eſſe.

31 *Aliter.*] Hic condimentum docet ex amylo; de iſiciis verò ſilet: quæ pro cujuſque guſtu eligenda ſunt è ſuprà narratis.

32 *Piper teres pridie infuſum.*] Ut tenereſcat, cùm bacca ſit piper. En garum vel oinogarum piperatum! elegans ſane conditum, cujus apud veteres tanta æſtimatio fuit, idque meritiſſimè propter ſtomachi concoctionem, ſuprà piperis grana 31 numerat, quæ mira accuratio fuit: forte ad drachmæ pondus.

36 *Amylum infuſum.*] *Amulum* vel *amolum* ſcribebant veteres non

Digitized by Google

non *amylum*: ita ſemper ſcribitur apud Apicium, ut in vetuſtiſſimis quibuſdam Vindiciani ex Apicio excerptis, quæ penes me ſunt. *Amulum ex oriza*. SALMASIUS in notis ad vitam Alexandri Severi cap. 37. [iſta tamen citatio nuſpiam reperitur apud Apicium; paulo tamen infrà *oriza ſuccum* imperat: ita nec amylum apud Torinum aut Humelbergium aliter legitur, quàm cum *y*. *Liſter*.]

37 *Oridia*.] Hæc autem verba alibi Salmaſius ex excerptis Apicii profert, in notis ad Antoninum Pium cap. 9. *Oridia pro oriza*; *in excerptis Viridarii* (quem infrà rectius Vindiciani nominat) *ex Apicio, quæ manu* ſcripta habemus. *Amyla bis de oridia propter ſpiſſitudinem ſuperfundes, & tum inferes*. Hæc quoque excerpta agnoſcit Gruterus.

Oryzam medici uno ore inter ἠπιότροφα, *i. e. quæ leniter alunt, connumerant*. *L. Nonnius*.] Tamen nullo frumento aut leguminibus æquè benè ſatiamur, & inediam diuturniorem patimur. Ex hac Indi & plerique Orientis populi panes cogunt, illiſque penè ſolis laute victitant.

35 *Vel caricarum defrutum mittes, quod Romani colorem vocant*.] De Romanis loqui videtur, ac ſi is non ex iis fuerit; ſed de omni condimentorum genere & loco ſua ſumpſiſſe.

38 *Aliter, oſſicula de pullis expromas*.] Idque fit de oſſiculis integris & non confractis pullorum, omni ſcilicet carne ante circumciſâ ad iſicia conficienda: itaque ex oſſiculis coctis & carnis bona parte nudatis juſculum valentius conficitur ad iſicia condienda.

41 *Amygdalis depilatis & in aqua infuſis & lotis creta argentaria*.] Aquâ ſcilicet calidâ, ut facilè decorticentur: & lotis ad candorem amplius conciliandum ex creta argentaria; nempe integris amygdalis: ita vana & futilis eſt interpretatio C. Barthii contra Humelbergium.

Porrò de amygdalis dulcibus intelligendum eſt; nam amaræ ferè ex toto medicamentoſæ ſunt.

42 *Lotis ex creta argentaria*.] Ita elegantiæ condimentorum ſtuduit Author: iſta autem creta multò ſalubrior calce quavis viva, & ex terris medicamentoſis ſive ſigillatis habenda eſt.

Cap. III.

[1] *Vulvulæ. Botelli.*

[2] Vulvulæ iſiciata ſic fiunt. Piper tritum & cuminum, [3] capita porrorum brevia duo à mole

Digitized by Google

mole purgata, ruta, liquamen, admiſcentur pulpæ benè tunſæ & fricatæ. Denuo ipſo ſubtrito ita ut commiſceri poſſit, mittas piperis grana & nucleos, & 4 calcabis in mortario bene loto, & coquuntur ex aqua, oleo, liquamine, faſciculo porrorum & anetho.

5 Botellum ſic facies. Ex ovi vitellis coctis, nucleis pineis conciſis, cepam addes, porrum conciſum, 6 jus crudum miſces, piper minutum, & ſic inteſtinum farcies, adjicies liquamen & vinum & ſic coques.

HUMELBERGIUS.

1 *Vulvula.*] Vulvulæ dicuntur farciminis genus à volva, quod in inteſtinis involvantur ad modum vulvæ ſuillæ, quæ olim lautiſſimi erat cibi. Unde involucrum etiam illud album & tunicam in ovi ſpeciem, boletos prorumpentes involventem quòd involvat ipſos, *volvam* appellat Plinius. lib. XX. cap. 22.

3 *Capita porrorum brevia duo à mole purgata.*] Hoc eſt, porri ſpicas, & nucleos duos parvos ab integro bulbo ſeparatos, & à crinibus & pelle purgatos. Apicius *molis* vocabulo, integrum bulbum intelligit; qui reſpectu nucleorum magnus eſt, nuclei contra parvi & crinium reſpectu breves.

4 *In materia bene lota.*] Legendum putamus, *in mortario benè loto.*

5 *Botellum.*] Botelli & botuli vocantur farciminis genus, è carne ſuilla, adepibus conciſis & aliis rebus impletis inteſtinis: à bolis, hoc eſt, fruſtulis carnis ſic appellati, ut quidam volunt. (*Feſt.* V. *Botulus*) Bolus enim cujuſque rei fruſtum ſignificat. Martial. l. XIV. ep. 70.

Qui venit Botulus media tibi tempore bruma
Saturni ſeptem venerat ante dies.
—— Boletos imitatur & botellos.
Martialis. l. XI. ep. 32.

6 *Thus crudum.*] Lege *jus crudum.* Thuris enim nullus in opſoniis uſus: nec ejus alicubi in toto opere ſit mentio.

CASPER BARTHIUS.

4 *Calcabis.*] Calcare Apicio eſt tundere. Ita loquitur Palladius quoque, l. XII. c. 21. lib. I. c. 16. *Adverſ. p.* 1716.

LISTER.

2 *Vulvula iſiciata ſic fiunt.*]

Digitized by Google

Hoc eſt, iſiciata quædam ex porcellæ vulva tunſa & fricata, more iſiciorum, ſic fiunt.

3 *Capita porrorum brevia duo à mole purgata.*] Purgatis porri radicibus crinalibus; & reſecta altera extremitate herbida & vireſcente, reſtant tantùm brevia capita firma & albida.

4 *Et calcabis in mortario benè loto.*] Alii libri editi habent, *in materia benè lota*, id eſt, *in tabula munda.* Quid ſi legas *in matrice benè lota* intrudas; tùm iſtæ pulpæ ſive ſubtritum dicuntur de alia aliqua parte carnis porcinæ.

5 *Botellum.*] Botellos vel botulos ex ſanguine etiam paratos fuiſſe, auctor eſt Tertullianus, Apologetico adverſus gentes. c. 9. *Denique inter tentamenta Chriſtianorum, botulos etiam cruore diſtentos admovetis, certiſſimi ſcilicet illicitum penes illos, per quod exorbitare eos vultis.*

6 *Jus crudum.*] Pro *ibus crudum*, at nec ita aliquid certi exprimit, niſi intelligatur de aliquo jure ſuperioris capitis.

CAP. IV.

[1] *Lucanica.*

LUcanicas [2] ſimiliter, ut ſupra ſcriptum eſt. Lucanicarum confectio, teritur piper, cuminum, ſatureia, ruta, petroſelinum, [3] condimentum, baccæ lauri, liquamen, & admiſcetur [4] pulpa benè tunſa, ita ut denuò benè cum ipſo ſubtrito fricetur, cum liquamine admixto, pipere integro & abundanti pinguedine & nucleis: farcies inteſtinum perquam tenuatim productum & [5] ſic ad fumum ſuſpenditur.

HUMELBERGIUS.

1 L*Ucanica.*] Farciminis genus ſunt, à Lucanis populis ſic dictæ, à quibus ex mediocri inteſtino mulieres Romanæ facere didicerunt.

Filia Picenæ venio Lucanica porcæ,
Pultibus hinc niveis grata corona datur. Martialis l. XIII. ep. 32.

LISTER

LISTER.

2 *Similiter ut ſcriptum eſt.*] De vulvulæ iſiciatis & botellis.

3 *Condimentum.*] Quid ita dicatur per excellentiam, ne latet: videtur juri crudo ſuperioris capitis reſpondere. Torinus legit *condimentum bacca lauri*, ſine interpunctione.

4 *Pulpa bene tunſa.*] Porcina puta: ita de abundanti pinguedine porcina cocta.

5 *Et ſic ad fumum ſuſpenditur.*] Crudum: ſed cum uteris, coquendæ ſunt vel ex œnogaro vel hydrogaro & oleo, ut ſuprà dictum eſt; aliter lucanicæ non omnibus ſimiliter ſe haberent cum vulvulis iſiciatis & botellis.

CAP. V.

1 *Farcimina.*

2 OVa & cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laſer modicum, & his *inteſtinum implebis*, elixas, poſtea aſſas, & inferes.

Aliter, coctam alicam & tritam cum pulpa conciſa & trita una cum pipere, & liquamine, & nucleis: farcies inteſtinum, & elixabis, deinde cum ſale aſſabis, & cum ſinapi inferes: 3 vel ſic conciſum 4 in diſco.

Aliter. Alicam purgas, & cum *liquamine inteſtini* & 5 albumine porri, conciſi minutatim ſimul elixas. Elixato tolles pinguedinem, concides, & 6 compendia, aliàs *copadia*, pulpæ, in ſe omnia commiſces. Teres piper, ligusticum, ova tria: hæc omnia in mortario permiſces cum nucleis & pipere integro, liquamen ſuffundes, inteſtinum imples, elixas & 7 ſubaſſas, vel elixum tantùm appones.

Digitized by Google

Aliter. [8] *Circellos iſiciatos.* [9] Reples inteſtinum impenſa iſicii, & circellum facies rotundum, fumas, cùm fumaverit, ſubaſſas, [10] exornas, [11] oenogaro phaſiani profundes, ſed cuminum addes.

HUMELBERGIUS.

1 F*arcimina.*] Farcimina dicuntur inteſtina carne minutim conciſa referta. Sic dicta à farciendo. i. e. implendo. Replentur enim variis rebus ceu carne fruſtulatim, minutatimque inciſa, ſanguine, adipe ſuillo, aromatibus, ſale & rebus aliis. Et inde fartores, qui farcimina faciunt.

4 *Diſco.*] Diſcus eſt orbis & inſtrumentum menſarium, ſuper quod carnes & alia cibaria menſæ inferuntur.

5 *Albumine porri.*] Legendum, *albamine porri*, hoc eſt porri medulla, quæ alba eſt. [Torinus legit. *Abdomine porroque.* Liſter]

6 *Compendia.*] Compendium dicitur, quod parſimonia quadam ſervamus. Alterum MS. exemplar habet *copadia*, de quibus plura in ſequentibus: [hic innuit ſe duos codices MSS. habuiſſe. *Liſter*]

7 *Subaſſas.*] Hic adſcribe ex antiquo manuſcripto codice hæc verba: *vel elixum tantùm appones. Aliter. Circellos iſiciatos. Reples inteſtinum:* & reliqua ut reddita ſunt in textu.

8 *Circellos.*] Per circellos intelligit farcimina in circuli formam & rotunditatem effiɛta.

9 *Impenſa.*] Dicitur, quod rei alicui impenditur.

10 *Exornas.*] Verbo exornare ūtitur Apicius pro ordinatim & ornatè eleganterque diſponere, collocare, & adornare.

CASPER BARTHIUS.

8 *Circelli.*] Genus eſt farciminis minuti, quod videntur Veteres patinis pulte plenis inſtar coronæ circumpoſuiſſe, ut de Lucanicis Martialis lib. XIII. Ep. 35.

Filia Picena venio Lucanica porca
Pultibus hinc niveis grata corona datur. Adv. p. 1716.

LISTER.

2. *Ova & cerebella.*] Ova & cerebella porcina putà, cocta.

3 *Vel ſic conciſum inferes.*] Nempe inteſtinum fartum, elixumque, inque plures partes conciſum per ſe inferes in diſco, [*ſeu menſula* addit Torinus *Liſter*] ſinapi omiſſo.

4 *In Diſco.*] Rectè Humelbergius diſcum interpretatur inſtrumentum menſarium. Torinus menſulare, ubi plura cibaria ſimul inferri conſueverunt: idem ſonat *Ferculum.* Ferculum inquit Caſaubonus, eſſe παράθεσιν, menſam unam omnes nôrunt: ſed rationem nominis non omnes obſervarunt. Propriè ferculum eſt τρόπαιον, cujus forma nota ex num-

Digitized by Google

nummis & hiſtoria. His ſimilia erant menſarum fercula. Non enim lances menſis imponebant elegantiores : ſed machinulis quibuſdam, venuſto artificio elaboratis partim imponebant, partim appendebant. In Satyrico Petronii cœna lautiſſima deſcribitur, cujus guſtatio, ſive promulſis menſæ, ita fuerat exhibita: cap. 31. *In promulſidari* (menſam intellige, quam & guſtatoriam vocant) *aſellus erat Corinthius cum biſſaccio poſitus, qui habebat olivas in altera albas, in altera nigras. Tegebant aſellum duæ lances, in quarum marginibus nomen Trimalcionis inſcriptum erat & argenti pondus. Ponticuli etiam ferruminati ſuſtinebant glires melle & papavere ſparſos: fuerunt & tomacula ſupra craticulam ferventia argenteam poſita: infra craticulam Syriaca pruna cum granis punici mali.* Deinde remota guſtatoria ſequitur ferculum, quod ita exhibetur : cap. 35. *Repoſitorium rotundum duodecim habebat ſigna in orbem diſpoſita; ſuper quæ proprium convenientemque materiæ ſtructor impoſuerat cibum; ſuper arietem cicer arietinum, ſuper taurum bubula fruſtum.* Similia apud Græcos legas. In vita Octav. Cæſaris Suetonii.

8 *Circellos iſiciatos.*] Hi deſunt in Torino: at hæc ultima verba, *œnogaro phaſiani perfundito* priori condimento addidit; cætera omnia apud eum deſiderantur.

9 *Reples inteſtinum impensâ iſicii.*] Unde conſtat iſicia nuda fuiſſe : tamen extra interdum omentata; interdum intus plena: at fere ſimplicia & teſſellata.

11 *Oenogaro phaſiani.*] Condimento ſive juſculo ſupra, cap. 2. ad iſicia ex phaſiano.

Digitized by Google

APICII COELII
LIBER III.
Qui [1] Cepuros appellatur:
Id eſt, Hortulanus.

Cap. I.

[2] *De oleribus, ut omne olus ſmaragdinum fiat.*

OMNE olus [3] ſmaragdinum fiet, ſi cum [4] nitro coquatur.

Humelbergius.

1 C*Epuros.*] Id eſt, *κηπουρὸς* olitor ſive hortulanus, & inde etiam *Cepuria* dicuntur hortenſia, quæ Antiqui *acetaria* nuncupabant ab accipiendo. Plin. lib. XIX. cap. 4. *Horti*, ait, *maximè placebant, quia non egerent igni, parcerentque ligno. Expedita res & parata ſemper, unde acetaria appellabantur. Facilia concoqui, nec oneraturo ſenſum cibo, & quæ minimè accenderent ad deſiderium panis.* Pars eorum ad condimenta pertinens fatetur non domi *verſuram fieri ſolitam.* Eſtque hortus omnino pauperis ager, & macellum. Verùm hortus non ſemper unius ſignificationis fuit: apud antiquos enim omnis villa hortus dicebatur. Cæterum hortus communi ſignificatione locus dicitur, in quo herbæ & olera diſpoſitis areolis naſcuntur, & hortus olitorius vocatur. Olus verò dicitur omnis herba, qua veſcimur. Theophraſtus: *Olera enim vocamus, quæ in uſu cibario ſunt, ut intubum, aphaca, porcellia, ſenecio, atque in totum quæcunque intubacea ſunt propter foliorum ſimilitudinem.* Demum indidit huic libro Cepuri nomen Apicius noſter, quod in eo de oleribus, quæ in cibum aſſu-

aſſumuntur, & eorum pulmentariis & condimentis agat, & ipſa conficere doceat.

2 *De oleribus, ut omne olus ſmaragdinum fiat.*] Hæc omnia tituli vice ſcribito. Deinde caput ipſum inchoato & perficito ſic. *Omne olus ſmaragdinum fiet, ſi cum nitro coquatur.*

3 *Smaragdinum.*] Hoc eſt, viride, nitidum, ſplendidum tranſlucidumque, & aſpectui jucundum, ceu gemma ſmaragdus.

4 *Nitro.*] Nitrum minerale eſt, cujus quondam aliquibus locis uſus pro ſale fuit, tanta illi coloris, ſaporis, & totius ſubſtantiæ ſimilitudo eſt, & à ſalis natura non multum diſtans. Eo olera viridiora fiunt. Huic illud Martialis. lib. XIII. ep. 14.

Ne tibi pallentes moveant faſtidia caules:
Nitratâ viridis braſſica fiat aquâ.

Eſt autem aliud ab eo: Quod nunc decocta terra ad bellorum uſus fingitur, & ſal nitrum, etiam atque ſal petræ vocatur.

CASPER BARTHIUS.

3 *Smaragdinum.*] Antiqui à colore ſmaragdi dixerunt: ſed Iſidorus Orig. lib. XVI. cap. 7. *Smaragdum* à colore dictum ait, cum omne ſatis (ut loquitur) viride ſit Antiquis *ſmaragdum*; invenio eum colorem judicatum eſſe oculis valde ſalubrem.

Marcellus Rhapſodus, c. 8. *Scarabæus ſmaragdini coloris tantum beneficii præſtare oculis dicitur, ut viſionem ei acutiſſimam reddat, qui eum contemplatus fuerit aſſiduè.* Adverſ. pag. 1792.

LISTER.

4 *Nitro.*] Aliud fuit nitrum Antiquorum, atque aliud ſalpetra hodierna, novitium inventum. Id autem nitrum, quòd ipſe ex Ægyptiæ celebri nitrario coxi, ad ſal ammoniacum accedit. Vide Acta Philoſophica Londinenſia.

Nitrum autem amarum eſt, quo ſaturatur Ægyptia terra: ideo braſſicam oriri amaram in Alexandria: quod autem ſemen in Alexandriam è Rhodo fertur, in annum efficere braſſicam dulcem, ſed quæ poſt id tempus pro natura loci amareſcat. Diphilus Siphnius apud Athenæum. Deipn. IX. c. 2.

Apiciana autem braſſicarum coctura; nempe iis oleo & ſale, priuſquam coquantur, maceratis: *Ita viriditas*, inquit Plinius, *in coquendo etiam cuſtoditur, non aliter quàm nitro*; certè ad ſalubritatem longe præferenda eſt. Ex hodierno verò uſu, aquæ vehementer bullienti addes piper integrum, ſalem, butyri modicum, braſſicam mox, aut quaſſibet herbas virides injicies.

Digitized by Google

Cap. II.

[1] *Pulmentarium ad ventrem.*

[2] BEtas minutas & [3] porros requietos elixabis, in patina compones. Teres piper, cuminum, ſuffundes liquamen, paſſum, ut [4] quædam dulcedo ſit: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, inferes.

Similiter [5] polipodium in tepidam mittis, ubi mollierit, rades: & minutum cum pipere & cumino trito in [6] patinam ferventem mittes, & uteris.

[7] Aliter ad ventrem. Facies betaceorum faſces, deterges, laves, in eorum medium nitrum aſperges, & adligas ſingulos faſces, mittes in aquam, cùm coxeris, condies patinam, cum eadem paſſum vel carænum, & cuminum, & piper aſperges, & oleum modicum, ubi ferbuerit, polypodium [8] & fruſta nucum cum liquamine teres, in ferventem patinam fundes, cooperies, ſtatim depones, & uteris.

Aliter. Betaceos Varronis. Varro. Betaceos, ſed nigros, quorum deterſas radices & [10] mulſo decoctas cum ſale modico & oleo: [11] vel ſale, aqua, & oleo [12] in ſe coques, juſculum facies & potabis: [13] melius erit, ſi in eo pullus ſit decoctus.

Aliter ad ventrem. [14] Apios virides, cum ſuis radicibus, lavabis & ſiccabis ad ſolem, deinde [15] albamen & capita porrorum ſimul elixabis in

caç-

Digitized by Google

caccabo novo, ita ut ad tertias deferveat, poſtea teres piper, liquamen, & aliquantum mellis humore temperabis, & [16] aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, & ſuperfundes apio, cùm ſimul ferbuerit, appones; & ſi libitum fuerit, apios adjicies.

HUMELBERGIUS.

1 *Pulmentarium ad ventrem.*] Hoc eſt, ad alvum aſtrictam emolliendam pulmentum. Pulmentarium eſt pulmentum & cibus pulmentaris, id eſt, cibus ad modum pultis factus. A pulte ſiquidem dictum eſt pulmentum. Puls autem cibus eſt ex farre in pulverem, & farinam craſſiorem redacto factus, quo longo tempore pro pane uſi fuerunt Veteres, ut teſtatur Plinius, H. Nat. lib. XVIII. cap. 8. cujus hæc ſunt verba; *pulte autem, non pane longo tempore vixiſſe Romanos manifeſtum.* Quoniam inde & pulmentaria hodieque dicuntur, ſive puls ipſa, ſive quicquid vis aliud, quod inter cibos ad modum pultis factum ſumitur, hoc eſt, pulmenti vicem quod implet, & à quibus pulmentaris cibus appellatur.

2 *Betas minutas.*] Betas minutas & tenellas, quæ majoris in emolliendo ventre ſunt efficaciæ, præſertim candida, qua alvus ſolvitur, cum nigro potius inhibeatur: authore Plinio.

3 *Porros requietos.*] Hoc eſt porros non commotos, nec plantatos, quos *virgines* vocat etiam Marcellus medicus, & tales majoris acrimoniæ ſunt, & ideo quoque efficaciores.

4 *Quadam ducenda.*] Legendum ex ſcripto exemplari, *quadam dulcedo.* [*Ut quæ ducenda ſint.* Torinus. *Liſter.*]

5 *Polypodium.*] *Polypodii ſuccus exprimitur aqua madefacta, & ipſa radix conciſa inſpergitur oleri & betæ & malvæ vel ſalſamento, vel cum pulticula coquitur ad alvum leviter ſolvendam, vel in febri.* Plinius. Polypodium ad alvum dejiciendam cum alliis miſcet etiam Cato. *Radicem purgatam cum malva coquito & jus earum bibatur, ſine labore vel aliquo tædio ventrem deducit, & omnes æſtus.* Apuleius. Eſtque nunc Medicis ad eundem effectum in multo uſu.

6 *Patinam.*] Patina vas eſt menſarium, nunc vero coquinarium, in quo cibi coquuntur, ſic dictum quòd pateat.

7 *Aliter ad ventrem. Facies betaceorum, &c.*] Hoc totum pulmentarium ex vetuſto MS. exemplari adſcripſimus. In quo etiam non una menda fuit, præſertim in his verbis, *facies detergine:* pro quibus legendum, *faſces, deterges:* item pro *nigrum*, legendum, *nitrum*, pro *fruſtra*, *fruſta*, & pro *quo operies*, *cooperies*.

rias. Verùm per betaceos intellige plantæ aſparagos ſive cymas, de quibus amplius mox poſt. per nuces autem intelligc, *juglandes* potiſſimum & præſertim virides, quæ humidiores ſunt, ventrémque ſubducunt, quamvis aridæ quoque, ſi in aqua maceratæ ab interno putamine mundentur, recentioribus haud minus efficaces ſunt. Ut eſt author P. Ægineta.

9 *Betaceos Varronis. Varro, &c.*] Quod nunc ponit pulmentarium Apicius, ad Varronem refert authorem. Varro ſcripſit *Satyras*, inter illas eſt, quam περὶ ἐδεσμάτων inſcripſit: Authore A Gellio, lib. VII. c. 16. & lib. XV. cap. 19. è quibus forte hic, & quem infrà lib. VII. de bulbis citat Apicius, deſumptus eſt locus.

10 *Mulſo.*] Mulſum eſt, quod Græci οἰνόμελι dicunt, ex vino & melle confectus potus. *Mulſi ſenectam longam*, inquit Plinius, H. Nat. Lib. XXII. c. 24. *Mulſi tantum intinctu toleravere, neque alio ullo cibo, celebri Pollionis Romuli exemplo, quem centeſimum annum excedentem, cùm Divus Auguſtus hoſpes interrogaret, quanam ratione maximè vigorem illum animi corporiſque cuſtodiſſet, ille reſpondit, intus mulſo, foris oleo.* Varro regium morbum cognominatum arquatum tradit, quoniam curetur mulſo. Idem apud Plinium. H. N. l. XXII. c. 24.

11 *Vel ſale, aqua, & oleo.*] Hæc ex vetuſto exemplari adſcripta ſunt.

12 *In ſe cocta juſculum facere, & potari melius etiamſi.*] Lege, *in ſe coques, juſculum facies, & potabis: melius erit ſi, &c.* [Aliter legit Torinus.]

14 *Apios.*] Apios herba radicem piro ſimilem habet: ſuccus acetabuli menſura Hydropicis datur. Plinius: radix intus habet mammam candidam, extra cortices nigros. Idem.

15 *Albam.*] Lege *albumen*, hoc eſt, partem interiorem [Apios radicis] candidam & à cortice exteriore nigro purgatam. [Aliter legit Torinus: *deinde allia & capita porrorum ſimul elixabis* Liſter.]

CASPER BARTHIUS.

3 *Requieti porri.*] Sunt, qui poſtquam terra evulſi ſunt, aliquo ſunt tempore ſervati. Columella, lib. VII. c. 8. *Lacte fieri debet* (caſeus) *ſincero: & quàm recentiſſimo: nam requietum vel mixtum celeriter acorem concipit.* Virides herbas iis opponere videtur Apicius, ut in eodem capite: *Apios virides cum ſuis radicibus lavabis. Porros virgines* non videtur eoſdem dicere Marcellus, ut vult doctiſſimus Apicii interpres Humelbergius. Sed qui ſemine ſuo orti, non plantati ſunt aliunde, c. 9. *porros virgines, id eſt, non plantatos impari numero, & lumbricos terrenos impari numero capies. Et ſimul, ex oleo optimo ad tertias decoques, &c.* Adverſ. p. 1792.

12 *In ſe coquere.*] Tantum coquere, ut ſubſidat, atque decreſcat. *Vel ſale, aqua & oleo* in

in ſe coques, juſculum facies, & potabis. Ita lib. I. cap. 1. *Si effervere cœperit, vini rore compeſcitur, præter quod ſubtracto igni in ſe redit.* Ibid.

LISTER.

1 *Pulmentarium.*] Idem quod aliis pulmentum, id eſt, juſculum conditum. Cælius Aurelianus innumeris locis. Chronicor. lib. I. cap. 1. *Pulmentum damus turdorum, ficedularum, aut ex pullis columbarum vel gallinarum —— agreſtia dabimus pulmenta, ut leporis aut capreæ —— pulmentum dabimus porcinum, teperum ex aqua, vel non curioſè conditum ex anetho & ſale —— pulmentum dabimus ſalſum, aſſum vel coctum —— ſalſamentis admiſcemus cerebrum —— & alia ejuſmodi infinita.*

1 *Pulmentarium ad ventrem.*] Ad ventrem movendum: imò ſanitatis tuendæ cauſâ, hoc totum caput privatim inſtitutum eſt. Multi ſanè medici antiqui de re coquinaria ſcripſerunt, ab ipſis Hippocratis temporibus; quorum longam ſeriem exhibuit Athenæus: tanta iis cura fuit de victûs regimine ritè adhibendo: quæ verò hîc deſcripta ſunt pulmentaria, plane medicamentoſa ſunt, & propter elegantiam eorum, ad medicinam adulatricem peculiariter attinent.

3 *Porros requiſitos.*] Porri ex tranſplantatione & majores & multo mitiores fiunt; ſed hîc integra porrorum virtus requiritur, tanquam in uſu medico.

5 *Polypodium.*] Nihil eo antiquius exhibitum fuit in medicina, culinave; veriſimile eſt, cùm à primis hominibus, in penuria victûs, omnes radices tentatæ fuerint, hæ, quòd alvum movere inventæ ſint, tandem in uſum quoque medicum receptæ fuerunt.

8 *Et fruſta nucum.*] Rectè Humelbergius, juglandes intelligit, quòd alvum moveant, quæ unica hujus capitis ratio eſt: imò nuces per excellentiam dictæ ſunt: ita *Nux Elegia Ovidii*, quæ ex ejus eleganti deſcriptione, liquidò juglans eſſe intelligitur; ob medicamentoſam tamen ejus qualitatem non interdicta fuit, illo authore, ſecundis menſis.

At cùm maturas fiſſo nova cortice rimas
Nux agit; ad partes pertica ſæva venit.
Pertica dat plenis immitia vulnera ramis,
Ne poſſim lapidum verbera ſola queri.
Poma cadunt menſis non interdicta ſecundis.
Et condit lectas, parca colona, nuces.

At cur immitia vulnera?] Juglandi ſoli, ex omni tempore, ut nunc, adhibita ſunt, ut fructus dejiceretur: vulgus ait id ad fertilitatem fieri: futilis & vana ratio; ſed cùm iſtæ arbores ferè vaſtæ magnitudinis ſint, & præter modum fragilibus ramis donatæ, ad ſummum periculum evitandum in ſcanſione, perticâ longâ opus eſt. Sed hæc obiter. *Menſis*

Menſis ſecundis.] Antiqui duas menſas diſponebant: alteram, quæ ad ſatietatem erat, *ordinariam* vocabant: alteram, quæ ad delectationem proficiebat, *ſecundam* appellabant. Unde Flaccus. Lib. II. ſat. 2. ℣. 121.

—— Tum penſilis uva ſecundas
Et nux ornabat menſas.

Menſis ſecundis.] Secundæ menſæ pomorum erant & bellariorum: quo nomine omne genus ſecundæ menſæ venit. Macrob. Saturnal. Ex notis ſelect. Variorum à Cnipingio citatorum.

9 *Betaceos Varronis.*] Id eſt, betarum minutarum, ſed nigrarum radices, mulſo decoctas: ut ſic placidè minuſque alvum moveant.

Pedes vocarunt veteres radices & fibras: ſic betæ pedes apud Varronem de R. R. *beta pedes quomodo ſeri oporteat.* Et *betacei pedes* Apicio. Hinc Betaceus abſolutè pro *beta*, cùm ſubintelligatur pes. SALM. ad Solinum. pag. 583. ed Ultr.

13 *Melius erit, ſi in juſculo pullus decoctus ſit.*] Quòd addit virtuti purgatoriæ reliquorum. *Jus è vetere Gallinaceo alvum dejicit.* Dioſcorides. Sanè elegans remedium ad laxandum ventrem, forte ad proprium uſum Varronis. Varro tamen plurima à Græcis Scriptoribus tranſtulit Latinè: ideo Romanorum eruditiſſimus dictus eſt: vixiſſe ad annos centum dicitur. De jure autem optimo inter ſe veteres certabant: Igitur de Atheriano & Hirtiano jure jocosè loquitur Cicero ad Fam. l. IX. ep. 18. Audi Plinium lib. XXIX. cap. 4. jus Gallinaceum alvum ſolvit: validius è vetere gallinaceo. Juris verò ejus faciendi apud eundem extant præcepta. Efficacius enim coцti cum olere marino, aut cybio, aut cappari, aut appio, aut herba mercuriali, aut polypodio, aut anetho: utiliſſimè autem in congiis tribus aquæ ad tres heminas cum ſupradictis herbis, & refrigeratum ſub dio, dari tempeſtivis, antecedente vomitione.

16 *Aquas apiorum decoctorum — ad tertias ſuperfundes apio, & ſi libitum fuerit, ipſos apios adjicies.*] Nempe ex duplici apiorum decocto, ipſiſque apiis juſculum non leviter quidem purgans; ideo veteribus datum eſt Hydropicis. Ita à mitioribus incipit caput, & definit fortioribus juſculis medicamentoſis.

CAP. III.

1 *Aſparagi.*

2 ASparagos ſiccabis, 3 rurſum in calidam ſubmittes.

H u-

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 ASparagi.] Aſparagum aliquando plantarum & olerum ex terra prodeuntium primum & nondum in folia explicitum germen ſignificare.

3 *Submittes.*] Per hoc videtur indicare velle non multâ coſturâ opus eſſe, ſed brevi tantùm elixaturâ, ut ſubcrudum quaſi adhuc ſit, quale molliendæ alvo idoneum erit: & hoc de colliculis maximè intelligendum. Et ad hanc brevem coſturam etiam reſpexiſſe videtur Auguſtus in proverbiali dicto, quo ad exprimendam feſtinatæ rei velocitatem ut refert Tranquillus Aug. cap. 87. uti conſuetus erat, dicens, *Velocius quàm aſparagi coquantur.*

LISTER.

1 *Aſparagi.*] Sylveſtres, ſpinoſi, ſive corrudæ apud Monſpeſſulanos, tenues, quantum memini, gracilesque admodum ſunt: ideo vel brevi coquuntur. Hi tamen guſtûs gratioris ſunt; cùm noſtri ſilveſtres maritimi in Anglia, caule glabro, admodum amari ſunt; nec ulla, quod ſcio, culturâ hortenſi dulceſcunt: hi tamen, unde primum ſumpti fuerint, jam edules tandem inventi ſunt, magnitudiniſque immenſæ memorantur apud Athenæum. II. 22. *Omnium hortenſiorum* inquit Plinius, H. N. lib. XIX. c. 4. *lautiſſima cura aſparagis: altiles aſparagi ita apud Ravenates ſaginati, ut terni libram pendeant.* Imo apud nos eorum centum ad triginta libras pependerunt. Mirum eſt ab aſſumpto Aſparago, ſtatim urinæ odorem ab illo mutari: id quidem concoctionem renum valdè expeditam indicat, nempe ob ſepticam quandam illius herbæ vim: ideo & ipſam tandem veſicam, ſi diu & multum edatur, corrodere dicitur.

2 *Aſparagos ſiccabis.*] Hoc novum eſt, & noſtratibus, quod ſcio, inuſitatum: apud nos tamen condiuntur ad intinctus.

3 *Rurſus in calidam ſubmittes.*] Ante coctionem: ut ex intumeſcentia in calida tenereſcant.

CAP. IV.

1 *Cucurbita.*

2 CAlloſiores reddes cucurbitas ad guſtum. Cucurbitas coctas expreſſas in patinam compones, adjicies in mortarium piper, cuminum, ſilphion

phion modicum, rutam modicum, liquamine & aceto temperabis, mittes defruti modicum, ut coloretur; jus exinanies in patinam: [3] cùm ferbuerit, iterum ac tertio depones, & piper minutum aſperges.

Aliter cucurbitas [4] jure colocaſiorum. [5] Cucurbitas coquas ex aqua in modum colocaſiorum: teres piper, cuminum, rutam, ſuffundes acetum, liquamine temperabis in cacabum, cui adjicies, & eas cucurbitas inciſas expreſſas in jus mittes, ut ferveant, amylo obligas, piper aſperges, & inferes.

Aliter cucurbitas more Alexandrino. Elixatas cucurbitas exprimis, ſale aſperges, in patina compones: teres piper, cuminum, coriandri ſemen, mentham viridem, laſeris radicem, ſuffundes acetum: adjicies caryotam, nucleum, teres: melle, aceto, liquamine, defruto & oleo temperabis, & cucurbitas perfundes, cùm ferbuerint, piper aſperges & inferes.

Aliter cucurbitas elixatas, ex liquamine, oleo, mero.

Aliter cucurbitas frictas, œnogaro ſimplici & pipere.

Aliter cucurbitas elixatas & frictas, in patinâ compones, cuminatum ſuperfundes, modico oleo ſuperadjecto, fervere facias, & inferes.

Aliter cucurbitas frictas tritas: piper, liguſticum, cuminum, origanum, [6] cepam, vinum, liquamen & oleum, amylo obligabis in patina, & inferes.

Aliter

Digitized by Google

Aliter [7] cucurbitas cum Gallina. [8] Duracina, tubera, piper, caræum, cuminum, ſilphion: [9] condimenta viridia, mentham, apium, coriandrum, [10] pulegium, [11] calamentham; mel, vinum, liquamen, oleum, acetum.

HUMELBERGIUS.

1 *Cucurbitæ.*] Cucurbitæ cibis quo longiores tenuioreſque, eo gratiores, & ob id ſalubriores quæ rependo crevere, minimumque ſeminis tales habent, duritia eis in cibis gratiam terminante.

2 *Calloſiores ad guſtum.*] Hoc eſt, guſtui & eſui firmiores, jucundiores & gratiores.

4 *Jure colocaſiorum.*] Hoc eſt, in modum colocaſiorum & uti colocaſia coquuntur.

6 *Cepam.*] Cibi appetentiam excitant: extenuant ſtomachi velut ex repletione faſtidia, & bonam faciunt alvum. Dioſc.

8 *Duracina.*] Scilicet Perſica, quibus ſuprà id nomen etiam accommodatum eſt.

9 *Condimenta viridia.*] Condimenta dicuntur, quæ ad condienda opſonia ſunt.

Viridia verò, quæ ex herbis viridibus recentibuſque & non ſiccis fiunt, quales erunt, quæ conſequenter ab eo enumerantur. Nam præcedentes ſiccas accipi debere cenſemus.

10 *Pulegium.*] Olim in ſanitatis uſu quotidianum ipſius fuiſſe cibum. Authore Columella, concoctiones adjuvat. *Efficax* item, perhibente Plinio l. XX. c. 14. *ad recreandos defectos animo cum ſurculis ſuis in ampullas vitreas aceti dejectum.*

11 *Caromenta.*] Legendum puto, *calamintham.* [Torinus *Caron* habet. *Liſter.*]

LISTER.

1 *Cucurbitæ.*] Iſtæ prælongæ & tenues cucurbitæ in magno & quotidiano uſu ſunt in Italia & calidioribus regionibus: noſtris verò olitoribus prorſus ignotæ ſunt.

Nos (Deipnoſophiſtæ apud Athenæum) *cucurbitas menſe Januario eſitantes, quod virides ac recentes eſſent, & nativum propriumque ſuccum retinerent, mirabamur;* nempe hoc artificio conſervatas ex Nicandro in Georgicis.

Cucurbitam conciſam in flexuoſas ſpiras
Sub dio ſiccato: ad fumum ſuſpendito.

Id eſt, cucurbitas in longum diſſectas & exſiccatas: quod etiam fit hodie à Genuenſibus.

3 *Cùm ferbuerit, iterum ac tertio depones.*) Ita ex repetita & levi efferveſcentia duriores & ſolidiores fiunt cucurbitæ, maximè acriori aliquo juſculo coctæ.

4 *Jure colocaſiorum.*] Sit hoc quod deſcribitur.

5 *Cu-*

Digitized by Google

5 *Cucurbitas coquas ex aqua more colocaſiorum.*] An inciſas in Taleolas more radicum colocaſii: aut quomodo ea coctio à ſuperiore differat, ſcilicet ſimplici cucurbitarum ex aqua coctione, me latet; nec uſpiam apud Apicium legitur. Supponit tamen auctor iſtum morem Alexandrinum coquendi colocaſia fuiſſe valde cognitum atque uſitatum; apud ſuos forte Africanos. Igitur veriſimile eſt ex his locutionibus eas condituras deſumptas fuiſſe à veteribus Græcis Ægyptiiſve, utpote ex herba ſolis Ægyptiæ, Aſiæque lacubus naturaliter orta: tamen Plinii temporibus incepta fuit ſeri in Italia.

7 *Cucurbitas cum Gallina, Duracina, Tubera, &c.*] Elegans ſane ferculum, ſed non noſtræ Angliæ. Veteres, teſte Galeno, cum ſinapi vel ſalſamentis cucurbitas edebant, ut inſipido edulio ſaporem aliquem conciliarent, alii cum cydoniis coquebant: ſed ob aqueam prædominantem qualitatem cum origano cæteris præfert.

10 *Pulegium.*] Veriſimile eſt ex loco Plinii ſuprà citato iſtiuſmodi potionem, nempe pulegium ex aceto D. noſtro Jeſu Chriſto in patibulo exhibitam fuiſſe, de quo tamen mirè diſcordare inter ſe videntur Euangeliſtæ. *Si aquæ inſalubres bibendæ ſunt, tritum aſpergitur.* Idem Plinius. l. XX. c. 14. Olimque adeo aquas inſalubres herbis medicari inventum eſt; ut hordeo apud Ægyptios, perinde ut hodie *Tee* apud Chinenſes, & *Coffee* apud Arabas, ad tuſſim efficax habetur. Magna ſocietas cum mentha, ad recreandos animo defectos, pulegio, cum ſurculis ſuis in ampullas vitreas utriſque dejectis.

Item, Vegetius. A. Veter. l. I. c. 38. jumentum ex coactionis injuria laborans. i. e. ex nimia laſſitudine toto corpore gravatum, ſic curabis, nimirum, *poſca & pulegio nares ejus & faciem fovebis.* Iſta Ciceronis. ad Fam. lib. XVI. epiſt. 23. ad Tironem, *Cras expecto Leptam. Etenim ad cujus rutam, pulegio mihi tui ſermonis utendum eſt.* non, ut arbitror, benè explanarunt P. Manutius, aut Gronovius; nam ruta ſpecialiter genituram extinguit tollitque ſimul vivacitatem, animumque deprimit; item Ruta urit & exulcerat; contrà Pulegium defectos animo recreat, & cum polenta inflammationes ſedat authore Dioſcoride.

CAP. V.

1 *Citrini.*

2 SIl montanum, ſilphium, mentham ſiccam, acetum, liquamen.

HUMIL-

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 *Citrium.*] Lege, *Citrini.* Qui noſtro tempore citrulli vocantur, cucumerum generis; & in eorum cenſu.

2 *Sil montanum.*] Sil ſive ſile, herba eſt alio nomine ſeſeli appellata, cujus radice vel ſemine olim vina condiebant, quæ ante meridiano ſumebant. Unde *ſilatum* Veteres dixerunt, quod nunc jentaculum vocamus. (Feſt. de V. Sign. V. *ſilatum.*)

LISTER.

1 *Citrini.*] Erravit Torinus, cùm ſuprà *citrum* & *citrium*, & hoc quoque capite *citrinos* pro malis citreis ſumpſerit.: nam utrobique cucumerum quoddam genus intelligitur. Malè igitur & Humelbergius in ſuperiore libro primo: at hîc ei felix illa emendatio & lectio *citrini* pro *citrium* debetur.

CAP. VI.

1 *Cucumeres.*

2 CUcumeres, raſos ſive ex liquamine, ſive ex œnogaro ſine 3 ructu & 4 gravitudine 5 teneriores ſenties.

Aliter. Cucumeres raſos elixabis cum cerebellis elixis, cumino & melle 6 modico. Vel, apii ſemine, liquamine & oleo elixabis, obligabis, piper aſperges, & inferes.

Aliter. Cucumeres, piper, pulegium, mel vel paſſum, liquamen & acetum, interdum & ſilphium accedit.

HUMELBERGIUS.

1 *Cucumeres.*] Scilicet ſativi, qui privatim & communiter hoc nomine vocantur. Sunt enim & alii in cucumerum cenſu ſuis etiam privatim deſignati nominibus, veluti citrini & citrulli nunc dicti: item pepones, & melopepones mox dicendi.

3 *Ructu.*] Ex inflatione & concoctione ventriculi. [Torinus *ſive rictu.*]

4 *Gravitudine.*] Id eſt, gravedine,

Digitized by Google

vedine, moleſtia, & aggravatione.

5 *Teneriores.*] Molliores, ſapidiores, & jucundiores. Coctos deraſo cortice ex oleo, aceto, & melle jucundiores eſſe certum eſt.

6 *Modico. Apii ſemen liquamine & oleo bis obligabis.*] Legendum puto ſic: *medico, vel apii ſemine, liquamine & oleo elixabis, obligabis.*

LISTER.

Cucumeris voce apud priſcos Scriptores, non ſolum vulgaris noſter cucumis, ſed genus quoddam omnibus commune oleraceis, quæ cartilagine foràs obducta, ſupra terram creſcunt, deſignatur: qualia ſunt Cucurbitæ, pepones, melopepones, & cucumis; ſic etiam Græcis σίκυος & σίκυς dicitur, & de ſpecie & de ſummo oleraceorum genere. *L. Nonnius.* l. 1. c. 21.

2 *Cucumeres raſos.*] Hi ſi immaturi crudique eduntur, ut fit apud nos, ructus & gravitudinem non aliter quàm allium, vehementer & diu movent; certè valetudinariis & inſuetis ingenti tædio eſſe ſolent. Rectè itaque ab exteriore cortice purgantur, & ex liquamine aut œnogaro coquuntur: nam iſta elixatio, quæ in ſequentibus exprimitur, hic ſubintelligitur. Ita docet Plinius, *Coctos cucumeres, deraſo cortice, ex oleo, aceto, & melle jucundiores eſſe certum eſt.*

5 *Teneriores ſenties.*] Cito concoctiles in ventriculo; quippe tenerum eſt, quod facile liquatur in chylum.

CAP. VII.

1 *Pepones & melones.*

PIper, pulegium, mel vel paſſum, liquamen, acetum, interdum & ſilphium accedit.

HUMELBERGIUS.

1 P*Epones & Melones.*] Cucumerum generis ſunt tum pepones tum melones, figura tantum & quantitate differentes. Pepones quidem vocantur, cum magnitudine exceſſere, aut in longitudinem proceſſerunt. In rotundum verò effigiati & mali formam referentes, melopepones, ex pepone & malo facto nomine, dicuntur.

LISTER ET. VARIORUM.

1 *Pepones & melones.*] Ex cucumerum genere: ipſum idemque adeo cum iis condimentum. A

Cordo

Digitized by Google

Cordo fertur apud Julium Capitolinum in vita Clodii Albini, c. 11. eum inter alia multa, jejunum comediſſe melones Oſtienſes decem: in hunc locum rectè *Caſaubonus*, *Nihil melones iſti ad hodiernos, quos omnis vetuſtas ignoravit.* Idem innuiſſe videtur Plinius lib. XIX. cap. 5: *Ecce cum maximè nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Fortè primo natum ita audio unum, mox ſemine ex illo genus factum, melopepones vocant.*

Joſ. Scaliger ad Catalecta Vet. Poët. p. 286. credit melones noſtros Veteribus ignotos fuiſſe: ejuſdem etiam opinionis eſt Iſaac. Caſaubonus. Sed falluntur Viri magni: nam melones noſtros Veteribus fuiſſe notos, certum eſt. *L. Nonnius*. l. I. c. 22. Quod Dioſcorides aſſerit, *cucumeris odore revocari, quos animus liquerit*. At cur non hoc fiat ex ingrato aliquo odore? idem rurſus urget, Geoponicos docere, Melopepones roſarum fragrantiam ſpirare, ſi ſemen eorum cum roſis aridis depoſueris, & mixtim plantaris: ex quibus colligere eſt melopeponibus opus eſſe aliqua fragrantia, qua ex toto carent; quod tamen dici non poteſt de melonibus hodiernis. Et cùm tam grati guſtus odoratuſque ſint, non opus eſt aliquo artificio ad ea emendanda. At, inquit, quieſce his noſtris rationibus, aut doceas velim, quando primùm illi innotuerunt? reſpondeo, fortè ex Indiis inventis, aut commeatu liberiori ad eas. Ita vermiculi ſerici confectores ad Juſtiniani tempora nobis primùm allati ſunt, cur non & melonum ſemina!

CAP. VIII.

Malvæ.

[1] MAlvas minores [2] œnogaro & liquamine, oleo & aceto.

Malvas majores in œnogaro, pipere, liquamine, caræno vel paſſo.

HUMELBERGIUS.

1 M*Alvas minores.*] Malvarum duo genera foliorum amplitudine diſcernuntur. Plin.

2 *De grano ex.*] Lege, *œnogaro.* [Torinus legit, *de garo &c.* Liſter]

LISTER.

1 *Malvas minores & majores.*] Apud nos, quod ſcio, nunquam in uſum culinarium receptæ ſunt: argumento, has à Medicis primùm præſcriptas fuiſſe ad ventrem humectandum.

Digitized by Google

CAP. IX.

1 *Cimæ & coliculi.*

2 Cimas, cuminum, ſalem, vinum vetus, oleum, ſi voles, addes, piper & liguſticum, 3 mentham, rutam, coriandrum, folia coliculorum: liquamen, vinum, oleum.

Aliter. 4 Coliculos elixatos 5 mediabis, ſumma foliorum teres, cum coriandro, cepa, cumino, pipere, paſſo vel caræno, & oleo modico.

Aliter. Coliculi 6 elixati, in patina compoſiti, condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper aſperges, porrum, cuminum, coriandrum viridem, ſuper concides.

7 Aliter. Coliculi conditi, ut ſuprà, cum elixis porris coquantur.

Aliter. Coliculos condies, ut ſuprà, admiſces olivas virides, & ſimul ferveant.

Aliter. Coliculis conditis, ut ſuprà, ſuperfundes alicam elixam cum nucleis. Et uvam paſſam ſuper aſperges.

HUMELBERGIUS.

1 *Cymæ & Coliculi.*] *Cyma*, Plinio Auctore H. Nat. l. XIX. cap. 8. *à prima ſectione præſtat proximo vere. Hic eſt quidam ipſorum caulium delicatior tenerior que cauliculus, Apicii luxuria, & per eum Druſo Cæſari faſtiditus, non ſine caſtigatione Tiberii patris. Poſt cymam ex eadem braſſica contingunt æſtivi, autumnaleſque cauliculi, mox hyberni, iterumque cyma: nullo æquè genere multifero, donec ſua fertilitate conſumatur.* Et Columella l. X. ỳ. 127. ſic illa deſcribit.

Tum

Digitized by Google

Tum quoque conſeritur, toto quæ plurima terra
Orbe virens pariter plebi, regique ſuperbo
Frigoribus caules, & veri cymata mittit.

Sunt itaque cymæ ſeu cymata (utroque enim genere dicitur) tenerrimi coliculi, quos, appetente vere, in prima florum germinatione & in ſumma ſtirpe hoc olus profert.

5 *Mediabis.*] Hoc eſt, per medium ſecabis & concides.

6 *Aſſati.*] Ex antiquo exemplari legendum *elixati*.

CASPER BARTHIUS.

5 *Mediare.*] Eſt dimidiatim diſſecare. *Adv. p.* 1792.

LISTER.

1 *Cyma & coliculi.*] Nunc crudi cum condimentis, nunc elixati inferuntur, ſc. ad appetentiam præſtandam, & bonum ventrem faciendum hæc omnia inſtituta ſunt, non ad ſatietatem & victum. Panis itaque, ſi ad diarium æſtimanda ſint, magna portio cum his edenda eſt. Idem dictum putà de porris betiſque infrà; nam nullibi in his condimentis obſonii alicujus mentio ſit.

2 *Cyma.*] Braſſicæ vernæ cymæ laudantur. *Suaviſſima eſt cyma.* Plin.

Sed jam prototomos tempus decidere caules.

Columella. lib. X. ℣. 369. Id eſt, caules primæ ſectionis: nam braſſica cauliculos emittit, nec unquam ceſſat germinare.

3 *Mentham, rutam, coriandrum.*] Cato cap. 157. eadem perhibet in ſua de braſſica conditura. *Quo libentius edas, aceto mulſo ſpargito, mentham ſiccam, & rutam, coriandrum ſectam, ſale ſparſam.*

4 *Coliculos elixatos mediabis, ſumma foliorum teres.*] Mediam partem præciſam, utpote duriuſculam abjicies, & ſumma tantùm folia, i. e. tenella germina teres. Rurſus, *ſumma foliorum*: nota Græcum loquendi modum: documento, unde hæc hauſerit.

7 *Aliter. Aliter. Aliter.*] Ut cujuſque palato accommodaretur braſſica, inter alias verò plurimas virtutes in braſſica, celebre eſt antidotum contra ebrietatem. Vide Catonem. Vinolentos fuiſſe Ægyptios hoc oſtendit, quòd apud eos tantùm, in cœnis ſtatutum eſt, ante omnem cibum braſſicam elixam comeſſe, & ad compotationes ita ſe præparare. *Athenæus. lib. I. cap. 25.*

Digitized by Google

CAP. X.

Porri.

POrros [1] maturos fieri, [2] pugnum ſalis, aquam & oleum mixtum facies, & ibi coques & eximes: cum oleo, liquamine & mero inferes.

Aliter. Porros [3] opertos foliis coliculorum [4] in prunis coquas, [5] & ut ſupra inferes.

Aliter. Porros [6] in cacabo coctos, ut ſupra inferes.

Aliter. Porri cùm elixati erunt, [7] fabæ nondum conditæ plurimum admiſce [8] conditurae, in qua eos manducaturus es.

HUMELBERGIUS.

1 M*Aturos.*] Hoc eſt, mites & ſuaves.

2 *Pugnum.*] Per pugnum, qui & pugillus dicitur, intellige tantum, quantum digitis comprehenditur, quod pugni quantitatem æquet, aut paululum ſuperet.

3 *Apertos.*] Lege *opertos*, id eſt, tectos & involutos.

4 *In primis.*] Lege *in prunis*, id eſt, ſub prunis & in igne vel cinere calido & fervente.

6 *In bacca.*] Legendum puto, *in cacabo.*

CASPER BARTHIUS.

2 *Pugnum ſalis.*] Pugnus eſt tantum, quantum pugnus capere poteſt. Prudentius Cathemerinon hymno. X. ỳ. 149.

Non, ſi carioſa vetuſtas
Diſſolverit oſſa favillis,
Fueritque ciniſculus arens
Minimi menſura pugilli.

Malè Fabricius, qui pugillum menſuram eſſe negat. *Adverſ.* p. 1792.

6 *In cacabo coctos.*] Cacabus vas eſt, aliquando eſt in quo quid coquitur, æneum putà aut ferreum. Scribonius c. 45. *terere oportet mortario, deinde oleo admixto trajicere in cacabum amplum, ut extra fundatur, & efferveſcat.* Ibid.

LISTER.

1 *Porros maturos fieri.*] Sinas; ita majores, albidiores, tenerioreſque, certè ex bruma fient.

2 *Pu-*

2 *Pugnum ſalis, &c.*] Ita perhibetur Apicium cimas ſuas coxiſſe. Vide ſuprà primo capite hujus libri.

3 *Porros opertos foliis coliculorum.*] Involutos, ne nudi à prunis vitientur in aſſatione.

5 *Et ut ſuprà inferes.*] Cum oleo, liquamine & mero conditos poſt aſſaturam.

7 *Fabæ nondum conditæ.*] Certè non crudæ: an recentis viridiſque & nondum ſiccatæ ad ſemen?

8 *Conditura, in qua eos manducaturus es.*] Ut ſuprà in prima hujus capitis ſectione: ita conditura eſt ex qua eduntur condita, idem juſculum & intinctus ſonat.

Cap. XI.

1 *Betæ.*

2 Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam paſſam, 3 farinam, & omnia 4 in medullam mittes, obligabis, & ita inferes ex liquamine oleo & aceto.

Aliter. 5 Betæ 6 elixæ ex ſinapi, oleo modico & aceto bene inferuntur.

Humelbergius.

1 Betæ.] Beta hortenſiorum leviſſima. Unde illud Martialis. lib. XIII. Ep. 10.

Ut ſapiant fatua fabrorum prandia betæ,
O quam ſæpe petet vina, piperque cocus!

3 *Farinam.*] Scilicet frumenti & forte amylum intelligit. *Farinam à farre dictam nomine ipſo apparet.* Plinius lib. XVIII. cap. 9. *Quæ ſicca moluntur plus farinæ reddunt. Quæ ſalſa aqua ſparſa candidiorem medullam, verum plus retinent in furfure.* Id. ibid.

4 *Medullam.*] Id eſt, maſſam & ſubſtantiam, corpuſque unum.

Casper Barthius.

3 *In medullam mittes.*] Medulla videtur ſignificare juſculum ſpiſſius, quod medullæ referat faciem, ſitque pulte liquidius. Neſcio tamen an non ea voce inteſtinum aliquod deſignetur, in quod aliæ res immittantur. *Adverſ. p.* 1792.

Digitized by Google

LISTER.

2 *Concides porrum.*] In hoc articulo nulla eſt mentio betæ, ideo poteſt ad proximè ſuperius caput de porris referri.

5 *Beta.*] Hæc condimenta à ſuperioribus pulmentariis capitis ſecundi hujus libri differunt: quòd ad ventrem ſolvendum minimè inſtituta ſunt.

Ut ſapiant fatua fabrorum, &c.] Fabrorum autem prandiis dicatam refert, quòd illâ familiariter uterentur, ut alvi duritiem ex aſſidua ignis viciniâ contractam emolliant. Nam ut idem Martialis l. III. ep. 47. refert.

Pigroque ventri non inutiles betas. L. Nonnius. lib. I. c. 13.] Illud veriſimile eſſet, niſi quod *fabri* diceretur de omnigeno artificum genere, & hic pro infima plebe ſumeretur, & edulio omnium viliſſimo.

6 *Elixa ex ſinapi.*] i. e. ſinapio, vel ſinapiſmo.

REINESIUS.

1 *Beta.*] Signum capitis undecimi de betis in editione Gabr. Humelbergii loco movendum eſt, & ita continuandum caput decimum *Alter: concides porrum &c.* Variar. Lect. lib. III. cap. 17. pag. 634.

4 *In medullam mittis.*] Non immerito ſuſpectum eſt hoc; ſuccurritque vel mediocriter attento legi debere *in trullam mittes*: ut vas ſeu receptaculum intelligatur: quorſum enim alio quam in patinam ſeu lancem, quæ hic nominantur herbæ, ſemina, fructus, quando inferenda ſunt, componi poſſunt. Idem Apicius lib. IV. cap. 2. *Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides.* Lib. VI. cap. 2. *Imponis in lancem & jus perfundis.* Trulla autem eſt τρύβλιον, catinus, παροψίς. *L. Bayf. tr. de vaſculis: Crateti in Heroibus* ἔτνεος τρύβλιον, patina ſeu vas eſcarium quo pulmentaria, obſonia, & reliquæ dapes menſis imponuntur: eſt & ὀξυβάφιον, acetabulum ſeu acceptabulum, patella minori forma: item inſtrumentum quo res in ollarum cavis verſari ſolent, & quivis liquores, aliaque hauriri. δοίδυξ ἀλετρίβανος, τορύνη & κοχλιάριον. Hac ſignificatione utitur *Apicius* ſæpiſſime. l. d. *ubi coctum fuerit, levabis cum jure ſuo, & in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris, & nucleis pineis*: & mox; *tot trullas impenſa deſuper adjicies*: item *ſubſternes diploides, patinam æneam & trullam plenam pulpa*: Alibi vocem *boletaris* hac de re adhibet. lib. VI. cap. 2. *in boletari piper minutum aſpergis.* Hæc, puto, Apicî mens eſt, de interprete qui *in medullam* exponit *in maſſam ſubſtantiamque & corpus unum omnia* mittere nihil curandum eſt; eſt enim ejus gloſſema tam non aptum verbis ſcriptoris, quam ab iiſdem longe diffidens alterum iſtud Barthî: & convenerat utrique mendam prius demere, quam vel interpretatione frivola lectori fucum facere & non minus ridicula obſervatione Latinitati. *Variar. Lect. lib. III. cap. 17. pag. 634.*

CAP.

Digitized by Google

CAP. XII.

1 *Oliſatra.*

OLiſatra in faſciculum redacta manu, ex liquamine, oleo & mero bene inferuntur: vel cum piſcibus aſſis.

HUMELBERGIUS.

1 OLiſera.] Lege, *oliſatra*. [*Oliſera* Torinus habet. *Liſter*.] *Olerum generis eſt, ut apium. Radix cruda coctave eſtur. Folia cum caulibus decocta manduntur, & per ſe, aut cum piſcibus præparantur.* Dioſcorides.

LISTER.

1 *Oliſatra.*] In uſu quoque frequenti eſt apud nos, at cocta ferè; cum pullis gallinaceis aut perdiceis. At piſces aſſi obſonia quoque ſunt. Smyrnio ad obſonia utuntur cum mulſo, & oleo, & garo; maximè in elixis carnibus. Plin. l. XXVII. c. 13.

CAP. XIII.

1 *Rapa, ſive* 2 *napi.*

3 RApas ſive napos elixatos exprimes; deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, laſer, Parthicum, 4 mel, acetum, liquamen, defrutum, & oleum modice: fervere facies & inferes.

Aliter. Rapas ſive napos, elixas, inferes: oleum ſuperſtillabis: ſi voles, acetum addes.

HUMELBERGIUS.

1 RApa.] Notæ ſunt Rapæ & quotidiani uſûs in cibo. Quondam aliorum ſalgamorum modo etiam condiebantur. Quos Dioſcorides in his aſparagos, Plinius H. Nat. lib.

 XVIII.

Digitized by Google

XVIII. cap. 13. *rapatia* vocat, his verbis: *Homini non minor rapatiorum ſuis hortis gratia, quàm cymarum.* Folia item *rapa cibariis etiam ſerviunt decocta ad minutal, quod rapatiolum vocant, & rapatium.*

2 *Napi.*] Napi congeneres ſunt rapis, à quibus longitudine inprimis differunt. Lethalibus venenis adverſatur napi ſemen, præpotumque inefficacia ea reddit, antidotis ideo miſcetur. Dioſcorides. Napos hominum cauſa ferendos cenſemus: rapas pecudum. Columella. Diphilus napos præſtantiores rapis eſſe dixit. Athenæus.

Præterea naporum generis eſt, etiam quoddam ſylveſtre, ſativum etiam radiculæ perexiguæ in acetoriorum uſu non improbatæ, præſertim verno tempore: vulgò *rapontium* vocatur.

4 *Vel acetum.*] Lege, *mel, acetum.*

LISTER.

3 *Rapas ſive napos elixatos exprimes.*] Ità, expreſſo ſucco ſuperfluo, minus inflant, urinamve movent: at parum nutriunt iſtæ radices, quòd vix farinaceæ ſint. Cur autem ex antidotis, certe earum ſemina numerantur? quod potenter urinam dejiciunt, venenaque ſic commodè ſolvunt; nempe cùm illa renum concoctio atque evacuatio ſit omnium ſenſibilium in tertia claſſe, ut longè copioſiſſima, ita expeditiſſima, ideo alia viſcera, totumque glandulatum genus à periculo liberare potis eſt. *Rapa urinæ difficultatem inducit.* Hippocrates 2. de diæta: nempe propter ſummam ſuam acrimoniam, vimque diureticam. Napos hominum cauſa ferendos cenſemus, rapas pecudum. Columella. Diphilus napos præſtantiores rapis eſſe dixit. Athenæus.

Aſſum rapum facillimè concoquitur, minus etiam inflat, ut prodit Athenæus; vetereſque plerumque aſſis veſcebantur, quòd facilius paratu eſſent. *L. Nonnius. lib. I. cap. 22. pag. 74.*

CAP. XIV.

1 *Raphani.*

RAphanos cum 2 piperato ita ut piper cum liquamine teras.

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 *RAphani.*] Raphanus apud antiquiores Græcos pro crambe, i. e. braſſica accipitur; apud poſteriores vero tum Græcos tum Latinos & Apicium, nunc radicem ſignificat, quæ comeditur, & quam *radiculam* vocat Celſus. Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Eſtur *elixus* utiliter contra veterem tuſſim, & quæ craſſa in pectore concreſcunt.

2 *Piperato.*] Piperatum condimentum eſt à pipere ſic dictum, ſicut cuminatum à cumino, coriandratum à coriandro.

LISTER.

Vide iſtum modum terendi piper cum liquamine ſuprà deſcriptum, capite 2. hujus libri; nempe modum elegantem liquamen piperatum condiendi. Quod autem Humelbergius notat de Raphanis ingentibus in Germania, ii alius ſpeciei ſunt à vulgaribus patriis, & apud nos Raphani hyberni & nigri appellantur diſtinctionis gratiâ.

CAP. XV.

1 *Olus molle.*

OLus molle ex oliſatro cocto ex aqua nitrata, expreſſum concides minutatim: teres piper, liguſticum, ſatureiam ſiccam cum cepa ſicca: liquamen, oleum, & vinum.

Aliter. *Olus molle.* Apium coques ex aqua nitrata, 2 exprimes, & concides minutatim: in mortario teres piper, liguſticum, origanum, cepam: vinum, liquamen, & oleum, coques in 3 pultario, & ſic apium commiſces.

Aliter. Olus molle ex foliis 4 lactucarum cum cepis, coques ex aqua nitrata, expreſſum concides minutatim: in mortario teres piper, li-

Digitized by Google

liguſticum, apii ſemen, mentham ſiccam, cepam: liquamen, oleum, vinum.

Aliter. [5] Olus molle ne [6] aceſcat, ſumma quæque amputentur, & purgamenta & caules madefactos in aqua abſinthii contegito.

HUMELBERGIUS.

1 *Olus molle.*] Hoc eſt, pulmentarium oleraceum tum ſubſtantia, tum effectu molle, tenerum, & ventris ſubductivum.

2 *Excides.*] Legendum, *exprimes.* [Torinus legit, *eximes.* Liſter.]

3 *Pultario.*] Pultarium vaſis coquinarii genus eſt, in quo pultes coquuntur.

4 *Lactucarum.*] Antiquitùs quòd ebrietati lactuca obluctaretur, eamque prohiberet, in cœnæ fine ſumebatur: poſt verò ad conciliandam appetentiam in cœnæ principio ſumi cœpta eſt. Unde illud Martialis. Lib. XIII. Epigr. 11.

Claudere quæ cœnas lactuca ſolebat avorum:
Dic mihi, cur noſtras incboat illa dapes.

Elixa majore ad nutriendum efficacia eſt. Hippocrates tamen inter cauſas choleræ morbi refert eſum lactucarum coctarum, libro 7. Epid.

6 *Areſcat.*] Legendum ex vetuſto ſcripto exemplari, *aceſcat*, & pro *malefactos*, *madefactos*, id eſt humectos [Torinus, *exareſcat*; & *madefactis.* Liſter.]

LISTER.

1 *Olus molle.*] Fit ex diverſis herbis, nempe olſiatro, apio, lactuca; at illæ omnes ex aqua nitrata coquendæ ſunt ad mollitiem, & ad ventrem leniter ſubducendum. Hæc pulmentaria ex medicorum præceptis videntur eſſe inventa.

4 *Ex foliis lactucarum.*] A Plinii temporibus lactucas ſanguinem nimis augere creditum eſt, quia à frequenti ejus eſu pruritum quendam ſentiant, quod vulgus ſanguinis incrementum exiſtimat. *L. Nonnius.* p. 74. Ferè non ſine aceto & multo ſale eduntur lactucæ: unde in glandulis cutaneis iſte pruritus oriri poſſit, ſi intemperanter ſumantur.

Prima tibi dabitur ventri lactuca movendo
Utilis— Mart. l. XI. Epigr. 53.

At melius Veteres, qui conciliandi ſomni cauſa, ultimâ menſâ illis veſcebantur; nam iis certè ineſt illa vis; ut ſimul verò ventrem moveant, dubito.

5 *Olus molle ne aceſcat.*] Aqua ſcilicet, ubi abſinthium maceratum fuerit. Etenim amaritudo abſinthii vinum, aut cereviſiam vel acidam potabilem facit: ita lupuli flores, amaritudine inſignes

gnes, cereviſiis incoquuntur, ad durationem earum; certe ne earum aciditas bibentibus nimium offenſa ſit.

CAP. XVI.

1 *Herba ruſtica.*

2 LIquamine, oleo, aceto 3 à manu: 4 vel in patina, pipere, cumino, 5 baccis lentiſci.

HUMELBERGIUS.

1 H*Erba ruſtica.*] Herbas ruſticas vocat agreſtes & ſponte ruri naſcentes, quibus pleræque gentium utuntur in cibis, maximéque Ægyptus frugum fertiliſſima, ſed ut ſola iis carere poſſit, tanta eſt ciborum ex herbis abundantia. In Italia & alibi pauciſſimæ ſunt, eæque verius oblectamenta, quàm cibi: quales ſunt aſparagus, paſtinaca pratenſis, lupus ſalictarius, cichorium, urtica, carduus, & aliæ tum ſpinoſæ tum ſine ſpinis, quæ à Plinio recenſentur. lib. XXI. c. 15.

3 *A manu.*] Hoc eſt, ſine coctura, & uti ſunt cruda & frigida: ſcilicet liquamen, oleum & acetum.

4 *In patina.*] Scilicet cocta, liquamen, oleum & acetum cum pipere & aliis.

5 *Baccis lentiſci.*] Baccæ dicuntur minutiores arborum fructus; quales ſunt olivæ, &c. Lentiſcus autem arbor eſt, quæ maſtichen ſudat, gummi modo.

LISTER.

1 *Herba ruſtica.*] Horat. l. II. Sat. 4. v. 15.

Caule ſuburbano qui ſiccis crevit in agris
Dulcior, irriguo nihil eſt elutius horto.

Herbæ agreſtes hortulanis præferuntur. *Elutius* hic ſumitur ex mala parte, pro herbis fatuis & guſtus inſipidi.

Item, de herbis pratenſibus coquus in Pſeudolo Plauti A. III. ſc. 2. v. 21. loquitur: hortenſes verò alias herbas vocat

Non ego item cœnam condio, ut alii coqui
Qui mihi condita prata *in patinis proferunt,*
Boves qui convivas faciunt, herbaſque oggerunt,
Eas herbas herbis aliis *porrò condiunt,*
Indunt coriandrum, fœniculum, allium, atrum olus:
Apponunt rumicem, braſſicam, betam, blitum
Eo Laſerpitii libram pondo diluunt: Te-

Teritur ſinapis ſcelerata cum illis: qui terunt
Priuſquam triverunt, oculi ut extillent, facit.

Verſ. 33.

Hoc hic quidem homines tam brevem vitam colunt,
Cùm haſce herbas hujuſmodi in ſuum alvum congerunt
Formidoloſas dictu, non eſu modo:
Quas herbas pecudes non edunt, homines edunt.

Apud Monſpeſſulanos *saladette* appellantur: in his ſunt cornuda, cichoreum, rapontium, id eſt, perexiguæ quædam radiculæ cum foliis ſuis, quoddam genus ſylveſtre naporum. Apud nos verò eadem rapontia, lupulorum aſparagi, item lapathi unctuoſi; naſturtium aquaticum, bulbo caſtanum, & ſimilia. *Helvellas*, id eſt, herbulas eas appellare videtur Cicero Epiſt. 26. lib. VII. ad Famil. Meminit Petronius aniculæ cujuſdam, quæ *agreſte olus* vendebat.

Quæ verò herbæ ſequuntur ad finem hujus libri, omnes ruſticæ ſunt & agreſtes, non hortenſes, ut declarabitur unoquoque capite.

Inter herbas ſylveſtres meritò ponitur etiam oxyalis, vulgo acetoſa, de qua *L. Nonnius l. III. de Re Cib. pag.* 46. hæc habet: „Vere præſertim atque æſtatis „caloribus, ex ſucco ejus gratiſſimum embamma ſive intinctus paratur, ex quo carnes „& piſces eduntur: gratiores „enim eſcas reddit, & cibi „aviditatem auget, acidulo ſuo „ſapore. Novitium eſſe inventum extra controverſiam „eſt. Nulli enim veterum, „quod ſciam, in hos uſus adhibitus eſt iſte ſuccus.

2 *Liquamine, oleo, aceto à manu.*] Acetaria noſtra frigida ita parantur, niſi quod ſale utimur ſimplici pro liquamine.

4 *Vel in patina.*] Eæ ſcilicet herbæ agreſtes in patina coctæ ex liquamine, oleo & aceto; mox pipere, cumino, baccis lentiſci tritis condiuntur.

CAP. XVII.

1 *Urtica.*

2 URticam fœminam, Sole in ariete poſito, 3 adverſus ægritudinem ſumes, ſi voles.

HUMELBERGIUS.

1 U*Rtica.*] Multis religioſo in cibo eſt ad pellendos totius anni morbos. Plin. Condidit laudes ejus Phanias Phyſicus, utiliſſimam cibis coctam conditamve profeſſus: alvum mol-

molliunt folia marinis conchyliis concocta. Dioſcorides l. IV. c. 24. Boni ſucci eſt. Celſus.

3 *Adverſus ægritudinem.*] Scilicet quamcunque, hoc eſt, ad præcautionem morborum, qui toto anno contingere poſſunt, & hominem infeſtare, tutus enim ita eris à totius anni morbis.

CASPER BARTHIUS.

2 *Urticam fœminam, Sole in ariete poſito, adverſus ægritudinem ſumes.*] Quam *ægritudinem*? omnem venturam eo anno autumat interpres. Ego verò ſecùs, qui eam vim urticæ nuſpiam legerim, vel inaudiverim. [At falſus eſt, vide ſuprà è Plinio. *Liſter.*] Scribendum verò potius arbitror, *adverſus arctitudinem*: deducit enim ventrem urtica, at non nobis credere debes, ſed P. Æginetæ, l. I. c. 74. Oribaſio collectaneorum, l. XV. cap. 1. Aetio, l. I. in acalyphe, aliiſque. *Adv. p.* 1792.

REINESIUS.

2. *Urticam fœminam Sole in ariete poſito adverſus ægritudinem ſumes.*] Interpres recte, *ad arcendum morbum eo anno obventurum quemcumque.* E vetuſtiſſimorum n. ῥιζοτομουμένοις de urticâ ſilveſtri, quæ & ſemina, deſumſit *Plinius* hoc: *incipiens ipſe naſci vere, non ingrato, multis etiam religioſo in cibo eſt ad pellendos totius anni morbos,* lib. XXI. c. 15. cui condeſcendit hoc loco Apicius. Audaciam igitur *Barthi* anne miremur. Qui quod eam vim urticæ nuſpiam legerit vel inaudiverit, & *Humelbergio* ideo contradicit, & ſuum quoddam figmentum *Apicio* infert, emendans, *adverſus arctitudinem*: quia ſcilicet ſciat urticam ventrem deducere. Quo enim auctore alvi conſtipationem nominare licet *arctitudinem*: quæ vox neque ſatis Latina eſt, neque ventris ſiccitatem, pigritiem, & retentionem fæcum, quæ ad multo plures cauſas quam ad inteſtinorum ſolam anguſtiam ſequi ſolet, dicit? πυκνότης, στενοχωρία, ἔμφραξις, meatuum & cavitatum adfectiones ſunt cum à corpore præter naturam ἄγχονται ob laterum viciniam clauduntur, connivent & obſtructæ non tranſmittunt quod debebant; ea anguſtia ſi inteſtinis accidat, & propterea removentur excernenda (*ſtricturam* vocat *Cælius Aurelianus, lib. IV. Tardar. cap.* 8.) non corrigetur urticæ eſu: hæc enim aliud non efficit, quam quod ob partium tenuitatem detergendo ventrem modice ſubducit, ὑπακτικὴ τῆς γαστρός ἐστιν. De ſemine urticæ refert Plinius lib. XXII. c. 13. *toſtum cibo difficilem ventrem emollire*: ſed quia cauſæ retentionis ſemper contrariam cauſam opponere oportet, ſecundum *Galenum lib. I. de Sanit. tuend. c.* 14. anguſtiæ & coarctationi inteſtinorum à corpore duro, ab humore craſſo, viſcoſo, pontico lubricantibus & remollientibus ſubvenire neceſſarium eſt. Immo quod alvi conſtructionem *Barthius* appellat arctitudinem, non eſt è natura vocabuli: inſinuat enim *arctitudo*

ſi

Digitized by Google

ſi quæ apud alios quoque ſcriptores reperitur cujus cavitatis anguſtiam, ſpiritualium, venarum, arteriarum, nervorum, œſophagi, ventriculi in quo θλῖψις & attritio vocatur, *Galen l. de præcogn. ad Poſthum. cap.* 11. Non ſolius ventris: & ad hujus tamen, non alterius partis aliquam urticam conferre docet: argumento tali, quod latitudinem rei cui probandæ adhibetur, non exhaurit. Vulgatam igitur lectionem Antiquitatis παραδόσει & ſenſus comprobatam nixamque, novitia correctura & corruptela valere juſſa, retinebimus. *Variar. Lect. lib. III. cap.* 17. *p.* 635.

CAP. XVIII.

1 *Intuba ac* 2 *lactucæ.*

INtuba ex liquamine & oleo modico; modicè cepa conciſa 3 pro lactucis vere: hyeme intuba ex 4 embammate vel melle & aceto.

5 Agrilactucas cum 6 oxyporo, & aceto & modico liquamine 7 ad digeſtionem & 8 inflationem, & 9 ne lactucæ lædant.

Cumini unc. 2. zingiberis unc. 1. rutæ viridis unc. 1. dactylorum pinguium ſcrupulos 12. piperis unc. 1. mellis unc. 9. cuminum aut Æthiopicum, aut Syriacum, 10 aut Lybicum: tundis cuminum, & poſtea infundis in aceto: cum ſiccaverit, poſtea melle omnia 11 comprehendis, 12 cum neceſſe fuerit, dimidium 13 cochlearium aceto & liquamine modico miſces, & poſt cœnam dimidium cochleare accipies.

HUMELBERGIUS.

1 INtuba.] Scilicet agreſtia & ſponte naſcentia, a quibus tamen domeſtica excluſa noluimus. Inter res alvum aſtringentes. Celſus. Sylveſtre ſive erraticum Cichorium in Ægypto vocant. Plin. H. N. l. XIX. c. 8.

Digitized by Google

2. *Lactuca.*] Potiſſimum agreſtes, quas & ipſe mox in altero exemplariorum *agri lactucas* nominat. In univerſum ſoporifera eſt agreſtis lactuca & ſomno dolorem levat. Dioſcorides.

3 *Pro lactucis vero.*] Hæc dictio, *vero*, in ſcripto exemplari habetur, ſed mendoſè, quare pro eo legendum *vere*, hoc eſt, verno tempore. Lactucarum loco Hyberno autem tempore quo pacto condire conveniat, ſubjungit mox, inquiens, *hyeme*, *&c.* [Ita dictio *vere* apud Torinum non eſt. *Liſter.*]

4 *Embammate.*] Embammata dicuntur ſapores, intinctus & immerſiones, quibus intingitur panis vel opſonium in vaſculis repletis re liquida, à verbo ἐμβάπτειν.

5 *Agri lactucas.*] Id eſt, ruris & quæ in agris & ruri agreſtes ſponte naſcuntur, quas potiſſimùm condire nunc docet. In ſcripto exemplari pro *agri* legitur *acri*, & ad acetum refertur.

6 *Oxyporo.*] Condimento acetoſo, quale etiam deſcriptum eſt libro primo, & nunc iiſdem quaſi verbis repetitur, paucis immutatis.

7 *Ad digeſtionem.*] Id eſt, ad cibi concoctionem in ventriculo promovendam. Aliàs enim digeſtio eſt concocti cibi in totum corpus ejuſque partes diſtractio, authore Galeno.

8 *Inflationem.*] Scilicet diſſolvendam. Eſt autem inflatio cum copioſior in ſtomacho collectus ſpiritus ſtomachum ſimul & alvum diſtendit, impediturque nutrimenti diſpenſatio. à Gal.

10 *Aut Lybicum: tundis cuminum.*] Hæc verba, ſimiliter ea quæ aliquibus interjectis ſequuntur, ſcilicet, *poſtea melle omnia comprehendis, cum neceſſe fuerit*; ex ſcripto exemplari huc tranſlata ſunt & appoſita.

12 *Cochlearium.*] Cochlearium aut cochleare, menſuræ genus eſt, & menſurarum minima, cyathique pars octava. Eſt item inſtrumentum menſarium, quo in menſa ad cibos liquidiores utimur: eſtque coquinarium, idque majus, quo utuntur coqui ad condimenta & alia cibaria paranda.

CASPER BARTHIUS.

5 *Agri lactucas.*] Uno verbo ſcribendum eſt *acrilactucas*; ſcilicet, quæ ſunt acrioris guſtûs; & ita habuit ſcriptum exemplar, quo uſus Humelbergius. Acres enim dicere docet infrà cùm ait, *ne lactuca lædant*. Adverſ. p. 1793.

11 *Comprehendere.*] Eleganter dicitur in unum cinnum redigere. Scribonius comp. 70. *Hæc omnia ſive contuſa ſive creta diligenter melle Attico deſpumato, comprehendantur.* Ibid.

12. *Cochlearium.*] Genus menſuræ eſt, ut clarum ex eodem capite Apicii & innumeris Latinorum Medicorum locis. *Ibid.*

LISTER.

1 *Intuba.*] In hoc quoque capite

Digitized by Google

pite de agreſtibus herbis condiendis procedit.

9 *Ne agri lactuca lædant.*] Hæ ferè virus olent; & valdè ſoporiferæ ſunt: iiſque adeo condimentum ex ruta viridi privatim inſtituitur, quæque ſomni inferendi virtutem peculiariter frangit. Id genus lactucæ ad aggeres foſſarum in vicinia Eboraci copioſiſſimæ ſunt. Item & legi poteſt *acrilactucas* ob ſylveſtrium ſummam amaritudinem præ ſativis.

12 *Cùm neceſſe fuerit, dimidium cochlearium.*] In condiendis edendiſque agrilactucis ſumma cautio. Hoc igitur remedium oxyporum ſatis laudare non potuit, cùm illud repetitione vehementer commendet: tanta erat cura, ne iſtæ ſylveſtres lactucæ ſtomachum læderent, ut eximium illud oxyporon ſive antidotum, & in condimentis earum, & poſt cœnam ſumma diligentiâ propinare ſuadeat. Cur autem nitrum hic omiſſum ſit, cùm in ſuperiore præſcripto, lib. I. cap. 32. præcipuum ex menſura locum habere videatur? an quòd ſupponitur omne olus eo condiri, ut docuit in primo capite hujus libri.

Cap. XIX.

[1] *Cardui.*

Carduos liquamine, oleo, & ovis conciſis.

Aliter carduos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, omnia viridia teres: addes piper, liguſticum: [2] mel, liquamen & oleum.

Aliter carduos elixos. Piper, cuminum, liquamen & oleum.

Humelbergius.

1. *Carduí.*] Inter arvenſes & ſponte naſcentes, ganeæque deſervientes herbas numerantur & cardui, licet in hortis etiam ſerantur.

Coquitur eſturque aſparagi modo, non multo ante nata & adhuc tenera cardui herba. Dioſc.

Glaucias circa carduos diligentiſſimus videtur. Plin.

2 *Vel liquamen.*] Legendum *mel*, *liquamen*. Quod deinde ſequitur condimentum, ex antiquo codice adſcripſimus.

Digitized by Google

LISTER.

1 *Cardui.*] Neſcio an capita carduorum apud Veteres in uſu fuerunt; etiamſi apud eos ſativi quoque fuerint. Hîc certè inter ruſticas herbas ponuntur: imo condiebantur aceto, melle diluto, addita laſeris radice, & cumini, ne quis dies ſine carduo ſit. Plin. Per carduos radices ſylveſtrium ſive eorum aſparagos hyemales intellige. In montibus circa Monſpeſſulanum frequentiſſimi habentur, & ibi in herbis ruſticis numerantur.

„ Cardui noſtro ævo in ſummo „ menſarum honore ſunt, & „ pauciſſimis annis adeo multi- „ plici ſobole accreverunt, ut „ cùm Hermolai Barbari ætate, „ tantùm in unico horto Vene- „ tiis conſpecti eſſent, nunc „ non Italiam ſolum & Hiſpa- „ niam, ſed Galliam, Germa- „ niam, & Britanniam occupâ- „ runt: cum vetuſtiſſimis etiam „ temporibus Græciæ eſſent ig- „ noti. *L. Nonnius de Re Cibar. l. I. cap.* 17.

CAP. XX.

1 *Spongioli ſive funguli.*

SPongioli fricti ex œnogaro ſimplici.

Aliter. 2 Spongioli elixi ex ſale, oleo, mero, coriandro viridi conciſo, & 3 pipere integro.

Aliter. Spongiolos elixos perfundes amylato infra ſcripto. Apii ſemen, rutam, mel, piper teres: paſſum, liquamen, & oleum modicè: 4 amylo obligas: piper aſperges, & inferes.

Aliter Spongiolos. Teres cuminum, rutam, liquamen, caræmum modicè, oleum, coriandrum viridem & porrum, & ſpongiolos inferes 5 pro ſalſo.

Aliter. Spongiolos elixatos 6 prædurabis, mittes in cacabum, oleum, liquamen, piper; 7 paſſo colorabis & obligas.

Aliter. [8] Spongiolos elixatos conteres, & [9] nervos eorum eximes.: deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres, liquamen, piper: Iſicia ex his facies cum nucleis & pipere in [10] omento: [11] aſſabis: œnogaro [12] continges, & pro [13] iſiciis inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *SPondili vel ſundili*] Hic & in ſequentibus pro his dictionibus ſemper legendum eſt, *ſpongioli vel funguli*. Sunt autem ſpongioli & funguli fungorum generis, è quibus hi quidem dicti ſunt forma diminutiva, illi verò à ſpongiæ ſimilitudine ita vocati. Fungorum utique plura ſunt genera & in primis boleti.

5 *Pro ſalſo.*] Hoc eſt, loco ſalſamenti. [Torinus *pro ſale* habet. *Liſter.*]

6 *Praedurabis.*] Hoc eſt, poſt coćturam refrigerando & deſiccando calloſiores & duriores efficies, coquendo enim emolleſcunt.

7 *Paſſum collocabis.*] Legendum, *paſſo colorabis.* [*Paſſum, colabis* legit Torinus. *Liſter.*]

9 *Nervos.*] Hoc eſt, crines & filamenta, quæ per longitudinem habent protenſa.

10 *Augmento.*] Legendum, *omento.*

CASPER BARTHIUS.

4 *Amylo obligas.*] Obligare videtur dici, quod ultimum additur, & velut concludit condimenta. Sic. cap. 11. quæ verba in *medulla* enarratione poſuimus. *Vel obligas*, i. e. ſpiſſum reddas inſtar pultis. Sic *ovis obligare.* l. IV. c. 2. *Adverſ.* p. 1795.

4 *Amylo.*] Fit verò amylum ex tritico puro, quod in aqua caloribus canicularibus maceratur, quæ aqua quinquies die diffunditur. Poſtquam egregiè mollitum eſt excolatur, & furfures, affuſâ denuò aqua, ſeparantur, & ſiccatur vi Solis, ſed cito, ne acorem contrahat. Vide Paulum lib. VII. cap. 3. Oribaſium, Aetium, alios. Sed & *obligari* de eo dici poteſt, quod ſeponitur. *ibid.*

12 *Continges.*] Contingere eſt leviter imbuere. Lucretius l. I. ℣. 933. & IV. ℣. 9.

Muſæo contingens cuncta lepore. Ibid.

LISTER.

2 *Spongioli elixi.*] Bulbos, fungos, tubera elixari vult Diocles Caryſtius, libro primo de tuenda valetudine, apud Athenæum lib. II. cap. 19. Hi quoque agreſtes herbæ ſunt: quidam tamen modus propagandi pratenſes & innocuos fungos apud Gallos jam in uſu eſt;

Digitized by Google

eſt; quem in itinere meo Pariſienſi, Anglicè ſcripto, exhibui: neque adeo diſſimilis eſt illa deſcriptio, quæ habetur apud Athenæum l. II. c. 19. ſcilicet Nicandri in Georgicis.

Ficus caudicem altius egeſta terra
cùm à ſtercore
Detectum purgaveris, & aqua
perenni rigaveris,
E profundo naſcentur tuti fungi,
quorum caput
In cibum ab humili & infima radice præcidito.

3 *Pipere integro.*] Sic minus offendit ſtomachum, certe valetudinarii cujuſque: alibi legimus piper minutum; piper pridie infuſum: abhorruiſſe tamen veteres à pipere in obſoniis auctor eſt Plutarchus: at jam tandem uſu nihil magis expetitum.

8 *Spongiolos elixatos conteres & nervos eorum eximes.*] Spongias inter fungos numerat Plinius lib. XIX. in humore pratorum naſcentes; id eſt, fungos pratenſes, de quibus Horatius, l. II. Satyr. 4.

——— *pratenſibus optima fungis*
Natura eſt, aliis malè creditur.

De eorum autem nervis hæreo; niſi pediculi ſint, utpote duriores, ſubliġnei & non terendi.

11 *Aſſabis.*] Interdum fungi, perinde ut cochleæ, aſſabantur. Athenæus.

13 *Iſicia ex his facies.*] Repetitio ſuperioris lib. II. cap. 1. Si non iiſdem verbis, iiſdem ferè condimentis.

CAP. XXI.

1 *Carotæ ſive paſtinacæ.*

2 CArotæ ſeu paſtinacæ frictæ œnogaro inferuntur.

Aliter. Carotas ſale, oleo puro, & aceto.

Aliter. 3 Carotas elixatas conciſas 4 in cuminato, oleo, modico coques, & inferes: cuminatum 5 coloratum facies.

HUMELBERGIUS.

2 *Carota ſeu paſtinaca.*] Carotam & paſtinacam radices tanquam congeneres hic jungit Apicius, & ob ſimilitudinem virium iiſdem eadem apparat condimenta.

4 *Et cumino.*] Legendum, *in cuminato.*

5 *Cotiorum.*] Legendum, *coloratum.*

LISTER.

1 *Carota ſive paſtinaca.*] Miror hic ſiſerem eſſe omiſſum è paſtinacarum genere: niſi quod hæ ruſticæ. Siſer autem hortenſis atque in ſeptentrionalibus hortis Germaniæ inferioris tantùm cultus: quem inde omnibus annis flagitavit Tiberius; nam ad Caſtellum Gelduba Rheno impoſitum ejus præcipua bonitas. Plin. *Suavis in cibo ori elixa ſiſeri radix eſt, ſtomacho utilis; urinam ciet, & cibi appetentiam excitat.* Hiceſius apud Plinium, lib. XX. cap. 5. *Ideo ſtomacho utilem videri dixit, quoniam nemo tres ſiſeres edendo continuaret; eſſe tamen utiles convaleſcentibus, ad vinum tranſeuntibus.*

3 *Carotæ dixit.*] An noſtræ ſativæ fuerint, dubito. Paſtinacam Diphilus ait apud Athenæum eſſe acrem, (quod de noſtra ſativa dici non poteſt) ſatis alere, mediocriter juvare ſtomachum, alvum pellere, inflare, ciere lotium, ſatis ad venerem ſtimulare; ideoque à nonnullis *Philtron* vocari. Hujus generis radix nobis è China affertur, magnarum, ſi credere fas eſt, virtutum, maxime ad Venerem.

APICII

Digitized by Google

APICII COELII LIBER IV.

Qui [1] Pandecter appellatur.

Cap. I.

[2] *Salacacabia.*

SAlacacabia. Piper, mentham, apium, pulegium aridum, caſeum, nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, [3] ovorum vitella, aquam [4] recentem, conteres: panem ex [5] poſca [6] maceratum exprimes; [7] caſeum bubulum, cucumeres [8] in cacabulo compones, interpoſitis nucleis, mittes [9] conciſas cepas aridas minutim, jecuſcula gallinarum, jus profundes, [10] ſuper frigidam collocabis, & ſic appones.

Aliter ſalacacabia [11] Apiciana. Adjicies in mortario apii ſemen, pulegium aridum, mentham aridam, zingiber, coriandrum viridem, uvam paſſam [12] enucleatam: mel, acetum, oleum & vinum: conteres. Adjicies in cacabulo [13] panis Picentini tria fruſta: interpones pulpas pulli, [14] glandulas hedinas, [15] caſeum Veſtinum, nucleos pineos, cucumeres, [16] cepas aridas minutè con-

conciſas: jus ſuperfundes. Inſuper [17] nivem [18] ſub ora aſperges, & inferes.

Aliter Salacacabia. [19] Panem Alexandrinum excavabis, in poſca macerabis, adjicies in mortarium piper, mentham, [20] allium, coriandrum viridem, [21] caſeum bubulum ſale conditum; aquam, oleum, inſuper vinum: & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Pandecter.*] Id eſt *πανδέκτηρ*, *omniceps*, *omnitenens*, & *copioſus*: quaſi omnium aut ſaltem plurimorum & multigenorum condimentorum & pulmentariorum opſoniorumque receptaculum. Quo nomine præſens inſignitus eſt liber ab Apicio, eo quod ſi non univerſim omnia, ſaltem plurima & multigena, plurifariaque in ipſo deſcripta contineantur, opſoniorum & eorundem condimentorum genera *ἀπὸ τοῦ πάντα ἔχειν ἢ δέχεσθαι*, *quod omnia habeat, ſive contineat.* Qua ratione etiam medicinæ pandectas Matthæus Sylvaticus; & juris pandectas vocavit Juſtinianus. [lege *Pandectes.* Latin. Latinius *Bibliothec. Sacr. & profan. tom. II. pag.* 43.]

2 *Salacattabia.*] Lege, *Salacaccabia*, id eſt, *ἁλακακκάβια*, Salſitia ollaria, & ſalſa caccabularia, hoc eſt, quæ in cacabis vocatis ollis coquuntur. Conflata eſt autem dictio ab *ἅλας*, id eſt, *Salas* (aſpiratione ceu ſæpius fit, converſa in literam ſ.) Quod ſalſitium eſt, & cacabus qui olla eſt & vas coquinarium per diminutionem cacabulum etiam dictum, quo tuceta, carnes & pulmentaria coquuntur. Non malè *Aulicoccia* nominari poſſe putaverim: quo nomine antiqui *Exta* deſignabant, quæ in Aulis, id eſt, ollis coquerentur. [Feſtus, *exta ollis elixa.*]

4 *Recentem.*] Poſt illam dictionem, adſcribendam cum puncto ſequente puto alteram illam, quæ eſt, *conteres.* Scilicet prædicta omnia, & id quidem in mortario, uti ex ſequentibus colligo, & condimenti ratio etiam exigit.

5 *Poſca.*] Eſt potus ex aceto & aqua temperatus & commixtus, quem Græci *Oxycratum* vocant.

6 *Maceratum.*] Macerare nunc extenuare eſt, nunc verò madefacere, humectare & emollire.

7 *Caſeum bubulum.*] Qui unguinoſior eſt cæteris. Et, Varrone authore, maximi cibi eſt *bubulus*, qui difficillimè tranſeat ſumptus. Secundi *Ovillus*; minimi cibi, & qui facillimè dejiciatur, *caprinus*. Eſt etiam diſcrimen, utrum caſei molles, ac recentes ſint, an aridi & veteres. Cum molles ſunt, ma-

magis alibiles, in corpore non reſides, veteres & aridi contrà.

9 *Conciſi capparis minuti jecuſculis.*] Uti ex ſequentibus colligo, legendum puto, ceu reddi ſic: *conciſas cepas aridas minutim, jecuſcula.* Torinus aliter; *indes & capparim conciſum minutum, jecuſculis.* Liſter.]

11 *Apiciana.*] Ab authore Apicio ſic denominata. Apicius noſter cùm aliorum, gulæ mancipatorum, patinas & condimenta ſcriptis ſuis inſerit, non id facit, quo guloſitati & laſcivæ voluptati materiam præſtet, cujus cauſa fortaſſis ab authoribus ſuis excogitata ſunt, ſed eo tantùm conſilio, ut talibus tanquam ſalubrioribus è multis voluptuariis excerptis, humanæ ſaluti & commodo conſulat, ſicuti nunc & aliquando in ſequentibus etiam tùm aliorum, tum Apicii condimenta ſuis interſerit. Apicii, inquam, Romani potiſſimùm; niſi Apiciana condimenta hæc quis ad hunc noſtrum referre maluerit authorem, qui talibus ſalubritatis cauſa à ſe excogitatis cum primis uſus fuerit.

13 *Panis Picentini.*] De quo Plinius: H. Nat. l. XVIII, c. 11. *Durat ſua Piceno in panis inventione gratia ex alica materia. Eum novem diebus macerant: decimo ad ſpeciem tracta ſubigunt uva paſſa ſucco. Poſtea* in furnis, *ollis inditum, qua rumpantur. ibi, torrent: Neque* eſt ex eo *cibus* niſi *madefacto: quod fit lacte maximè mulſo.* Meminit hujus etiam Martialis hoc diſticho. lib. XIII. Ep. 47.

Picentina Ceres niveo ſic nectare creſcit,
Ut levis accepta ſpongia creſcit aqua,

14 *Glandulas hædinas.*] Carnes glanduloſas & glandia ipſa hædi, quæ ſunt cervices & carnes earum, in quibus glandulæ ipſæ poſitæ ſunt.

15 *Caſeum Veſtinum.*] Meminit Veſtini caſei & bonitatis ejus Martialis: l. XIII. Ep. 31.

Si ſine carne voles jentacula ſumere frugi,
Hæc tibi Veſtino de grege maſſa venit.

16 *Cepas aridas.*] Quo uſui meliores fiant, inveterantur cepæ: idque non uno modo fit: Plinius, lib. XIX. cap. 6. *Quod ſi diutius allium cæpamque inveterari libeat, aqua ſalſa tepida capita intingenda ſunt: ita diuturniora fient, melioraque uſui, ſed in ſatu ſterilia. Alii contenti ſunt primo ſuper prunas ſuſpendiſſe, abundéque ita profici arbitrantur, ne germinent: quod facere allium cepamque extra terram quoque certum eſt, & cauliculo acto evaneſcere.*

17 *Nivem.*] Hac veteres ad vini, & aliarum rerum refrigerationem utebantur, illamque, luxuriæ cauſa æſtivis menſibus ſervabant, quibus & aquam ejus potare poſſent. Ita Plinius, Hiſtor. Natur. lib. XIX. cap. 4. *Hi nives, illi glaciem potant, pœnaſque montium in voluptatem gula vertunt. Servatur algor æſtibus, excogitaturque*

Digitized by Google

ut alienis menſibus nix algeat. Decoquunt alii aquas, mox & illas hyemant.

18 *Sub ara.*] A latere & in margine, & hoc ad refrigerationem & delectationem, cibique appetentiam excitandam.

19 *Panem Alexandrinum.*] Qui frumenti ratione candidus, non illaudabilis exiſtit.

20 *Allium.*] *Tædium halitu ut cepis, nullum tamen coctis.* Plin. *Allio magna vis, magna etiam utilitates contra aquarum & quorumlibet locorum mutationes.* Idem lib. XX. c. 6. *Coctum utilius eſt crudo, elixumque toſto: ſic & voci plus confert.* Idem ibid. Facit *ſomnos, atque in totum rubicundiora corpora.* Hæc ille l. c. [è corporibus rubicundioribus factis docemur ejus virtutem eximiam ad inſenſibilem perſpirationem promovendam. *Liſter.*]

CASPER BARTHIUS.

3 *Ovorum vitella.*] Notandum eſt *ovi vitellum* neutro genere dicere Apicium, & alibi *ovorum vitella. lutea* ovorum eadem vocat Plinius Valerianus. lib. I. cap. 5. & cap. 15. *Adverſ. pag.* 1799.

12 *Enucleatus.*] Idem eſt, qui nucleum perdidit, ut eviratus qui virum. *Vir* enim Latinis id quod virilitas, aut ipſi adeo teſticuli ſonant, ut notum ex Arnobio. *Inucleata ova paſſa* contra ſunt apud Plinium Valerianum lib. I. c. 58. *Enucleata oliva, quibus nucleis exemptus eſt,* intelligendæ ſunt apud eundem lib. II. cap. 25. *Enucleati milites electi, ſingulatim probati* apud Modeſtum de vocabulis R. M. *Ibid.*

10 *Super frigidam collocabis.*] Quid eſt ſuper frigidam collocare? ego arbitrabar vocabulum *Tripedis* alicujus patellæ inibi latere: tamen cùm in ſimili mox compoſitione nivem aſpergendam dicat, nihil mutari melius puto. *Ibid.*

19 *Panem Alexandrinum.*] Cùm nominat, ſubit de luxu Romanorum mirari, qui panes ultra mare accerſiverunt, gulæ gratia. Vel certe ad eorum imitationem confecerint. Sic Lybicum panem celebrat Apollinaris Sidonius, cujus hi ſunt verſus Carm. XVII. ℣. 11.

Fercula ſunt nobis mediocria, non ita facta
Menſura ut grandis ſuppleat ars pretium.
Non panes Lybica ſolitos flaveſcere Syrte,
Accipiet Galli ruſtica menſa tui.

Ægyptiorum cujuſpiam panis meminit Pollux lib. VI. c. 11. Quò pertinet, quod veſpæ piſtor in Judicio ait:

Nos adipata damus, nos grata Canopica vobis.

Illi autem panes Ægyptiorum ita facti erant, ut totum annum integri manerent. Vide Athanaſium in vita Sancti Antonii, *Ibid.*

Digitized by Google

LISTER.

2 *Salacacabia.*] Ollæ conditæ.

8 *In cacabulo compones.*] Quo inferuntur; & ab illo patinæ genere huic condimento nomen.

10 *Super frigidam collocabis.*] Super vas aquæ, putà, frigidæ cacabulo recipiendo accommodatum: nam multiplex erat ferculum.

11 *Salacaccabia Apiciana.*] Ex elegantia condimenti & rebus Italicis exquiſitis M. Apicio deberi videtur, qui ad omne luxûs ingenium mirus fuit, authore Plinio.

16 *Cepas aridas.*] Nondum hæc artificia ad ceparum germinationem prohibendam apud nos, quod ſcio, in uſu ſunt: hinc areſcere & ſterileſcere dicuntur; & ſic mitiores fiunt, ut pleraque acria ſiccata. *Cepas utiles eſſe præcordiis & concoctioni, ſi jejuni quotidie edant, firmitatem valetudinis cuſtodiri: ſtomacho utiles eſſe, ſpiritûs agitatione.* Plin. H. N. lib. XX. c. 5.

17 *Inſuper nivem ſub ora cacabuli inſperges.*] De qua Plinius ſecundus, lib. I. Ep. 15. *hanc quoque in impenſis computabis, imò hanc imprimis, quæ perit in ferculo.* i. e. nec bibitur, nec ſervari poteſt, ſed ferculo inſperſa ſenſim funditur, eſculentis aut potulentis integris. Super repoſitorium quoddam ad nivem continendam accommodatum, latis oris: ita ferculi erat natura. Hæ tamen carnes quæque; nempe jecuſcula Gallinarum, Glandulæ hædinæ, pulpæ pulli, antè coctæ fuerunt, etiamſi frigidæ illatæ ſunt ad victum æſtivum, putà in regionibus calidioribus.

19 *Panem Alexandrinum.*] Ita panis Picentini tria fruſta, id eſt, panis ex frumento Alexandrino aut Picentino confecti: imò erat diverſa admodum ratio in his panibus conficiendis, in coctione, & forte in fermento adjiciendo. Nam *fermentum ex frumento leviorem panem efficit: & validiora eſſe corpora, quæ fermentato pane utuntur.* Plin. Hiſt. Nat. lib. XVIII. c. 11.

21 *Caſeum bubulum ſale conditum.*] Ad Tyrotaricham Ciceronis (ad Fam. lib. IX. Ep. 16. & ad Attic. lib. IV. Ep. 8.) accedit. Certum eſt caſeum moderate ſumptum, ſtomachum languentem excitare, & concoctionem ciborum aliquantulum promovere: quod tamen de vetuſtiori caſeo, ob vim egregiè ſepticam, potiùs intelligendum eſt.

His referri debet *Candaulon Athenæi* l. XII. c. 3.; ſcilicet condimenti genus, quod Lydi memorant, non unicum, ſed duplex & triplex; adeo fuerunt harum deliciarum periti. Hegeſippus Tarentinus id confici prodidit ex elixa carne, deraſo pane, Phrygio caſeo, anetho, & pingui juſculo.

CAP.

CAP. II.

[1] *Patina Piſcium, Olerum & Pomorum.*

PAtina cottidiana. Cerebella elixata teres, tum piper, cuminum, laſer cum liquamine, caræenum cum lacte [2] & ovis ad ignem lenem, [3] vel ad aquam calidam coques.

Aliter. [4] Patina *verſatilis*. Nucleos, [5] nuces fractas, [6] torres eas, & teres cum melle, pipere, liquamine, lacte & ovis, olei modicum.

Aliter Patina. [7] Thyrſum lactucæ teres cum pipere, liquamine, caræno, aqua, oleo: coques: ovis obligabis: piper aſperges & inferes.

Aliter [8] Patina *frictilis*. Accipies oliſatra, purgas, lavas, coques: [9] refrigerabis, & friges. Accipies cerebella IV, enervabis, coques. Adjicies in mortario piperis ſcrupulos VI. ſuffundes liquamen, fricabis: poſtea adjicies cerebella, fricabis: interim adjicies oliſatra & ſimul conteres: poſtea franges ova VIII. adjicies cyathum liquaminis, vini cyathum, paſſi cyathum: contrita ſimul temperabis, [10] patinam perunges, impones [11] in thermoſpodio, [12] poſtea quam coctum fuerit, piper aſperges, & inferes.

Aliter [13] Patina de *aſparagis* frigida. Accipies aſparagos purgatos, in mortario fricabis: aquam ſuffundes, perfricabis: per [14] colum colabis: & mittes [15] ficedulas curatas: [16] teres in mortario pi-

Digitized by Google

piperis [17] ſcrupulos ſex: adjicies liquamen, fricabis, [18] vini cyathum. I. paſſi cyathum I. olei unc. III. mittes in cacabum, illic ferveant, perunges patinam: in ea ova VI. cum œnogaro miſces: [19] cum ſucco aſparagi impones cineri calido, miſces [20] impenſam ſuprà ſcriptam: tunc [21] ficedulas compones: coques: piper aſperges & inferes.

Aliter Patina de *Aſparagis*. Adjicies in mortario [22] aſparagorum [23] præciſuras, quæ [24] projiciuntur, teres, ſuffundes vinum, colas. Teres piper, liguſticum, coriandrum viridem, ſatureiam, cepam; vinum, liquamen, & oleum: ſuccum transferes in patellam perunctam: & ſi volueris, ova diſſolves ad ignem, ut obliget: piper minutum aſperges.

Aliter patinam [25] ex *ruſticis*, [26] ſive Cymis, ſive ſinapi viridi, ſive cucumere, ſive coliculis [27] ita facies: ſi volueris, ſubſternes pulpas piſcium, vel pullorum.

Aliter patina de *Sambuco* calida & frigida. [28] Accipies ſemen de Sambuco, purgabis, ex aqua decoques, [29] ſuccum per colum colabis, patinam perunges, & in patinam compones, ad ſuccum illum adjicies piperis ſcrupulos VI. ſuffundes [30] liquamen, fricabis: poſtea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum, paſſi cyathum teres tantum, in patinam mittes olei unc. IIII. pones in [31] thermoſpodio, & facies ut ferveat, cum ferbuerit, franges poſtea ova VI. agitabis, & pati-

Digitized by Google

tinam ſic obligabis, cùm obligaveris, piper aſperges, & inferes.

Patina [32] de *Roſis*. Accipies roſas & [33] exfoliabis, [34] album tolles, mittes in mortarium, ſuffundes liquamen, fricabis: poſtea mittes liquaminis cyathum unum ſemis, & ſuccum per colum colabis. Accipies cerebella IIII. Enervabis: & teres piperis ſcrupulos VIII. Suffundes ex ſucco, fricabis: poſtea ova octo franges, vini cyathum unum ſemis & paſſi cyathum unum, olei modicum: poſtea patinam perunges, & eam impones cineri calido, & ſic [35] impenſam ſuprà ſcriptam mittes; cùm cocta fuerit in Thermoſpodio, piperis pulverem ſuperaſperges & inferes.

Aliter patina de *cucurbitis*. Cucurbitas elixas & frictas in patina compones, cuminatum ſuperfundes; modico oleo ſuperadjecto: fervere facias, & inferes.

Patina [36] de *apua*. Apuam lavas, ex oleo maceras, in [37] cumana compones, adjicies oleum, liquamen, vinum. Alligas faſciculos rutæ & origanum: & ſubinde faſciculos [38] cum apua elixabis; cùm cocta fuerit, projicies faſciculos & piper aſperges, & inferes.

Aliter patina [39] de *Apua ſine Apua*. Pulpas piſcis aſſi vel elixi [40] minutatim facies, ita abundanter, ut patinam qualem voles adimplere poſſis: teres piper & modicum rutæ: ſuffundes liquamen quod ſatis erit, & olei modicum & com-

commiſces in patina cum pulpis, ſic & ova cruda confracta, ut unum corpus fiat: deſuper leviter compones 41 *urticas marinas*, ut non cum ovis miſceantur: impones 42 ad vaporem, ut cum ovis 43 bullire poſſint, & cùm ſiccaverint, ſuperaſperges piper tritum, & inferes ad menſam: 44 nemo agnoſcet, quid manducet.

45 Patina ex *lacte*. Nucleos infundes & ſiccas eos, recentes, præparatos habebis. Accipies patinam, & in eam compones ſingula infrà ſcripta; 46 mediana malvarum & betarum, 47 & porros maturos, apios, 48 olus molle, & viridia elixa, 49 pullum raptum & jure coctum, cerebella elixa, lucanicas, ova dura per medium inciſa mittes: 50 longanones porcinos fartos, ex jure Tarentino coctos, conciſos; 51 jecinora pullorum, pulpas 52 Piſcis Aſelli fricti, urticas marinas, 53 pulpas Oſtreorum, caſeos recentes alternis compones: nucleos & piper integrum aſperges. Jus tale 54 perfundes: piper, liguſticum, apii ſemen, ſilphium coques, & ubi cocta fuerint, lac colas, cui cruda ova commiſces, ut unum corpus fiat, & ſuper illa omnia perfundes. Cùm cocta fuerint, 55 echinos 56 recentiores, piper aſperges & inferes.

Patinam 57 *Apicianam* ſic facies. Fruſta 58 ſuminis cocti, pulpas piſcium, pulpas pulli, ficedulas vel pectora 59 turdorum cocta, & 60 quæcunque optima fuerint: hæc omnia concides diligenter 61 præter ficedulas: ova verò cruda cum

oleo

oleo diſſolvis: teres piper, liguſticum: ſuffundes liquamen, [62] vinum, paſſum: & in cacabum mittes, ut liquefiat, & amylo obligas: antea tamen pulpas conciſas univerſas illuc mittes & ſic bulliat. At ubi coctum fuerit, levabis [63] cum jure ſuo: & in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris, & nucleis pineis; ita ut per ſingula [64] coria ſubſternas [65] diploidem in [66] laganum; ſimiliter quotquot lagana poſueris, tot [67] trullas impensè deſuper adjicies; unum verò laganum [68] fiſtula percuties, & ſuperimpones: piper aſperges: ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabis, & ſic in cacabum mittes, tum impenſam. Patellam æneam qualem debes habere, infrà oſtenditur.

[69] Patina *cottidiana*. Accipies [70] fruſta ſuminis cocta, pulpas piſcium coctas, pulpas pulli coctas; [71] hæc omnia [72] concides diligenter. Accipies patellam æneam, ova confringes in cacabum & diſſolves: adjicies in mortarium piper, liguſticum, origanum, fricabis: ſuffundes liquamen, vinum, paſſum & oleum modicè: reexinanies in cacabum: facies, ut ferveat; cùm ferbuerit, amylo [73] obligas: pulpas quas [74] ſubcultrâſti in jus mittis: ſubſternes diploides, patinam æneam, & [75] trullam plenam pulpæ, & diſperges oleum, & laganum ponis, ſimiliter quotquot lagana poſueris, tot trullas impenſæ adjicies: unum laganum fiſtula percuties: à ſuperficie verſas in diſcum, inſuper in ſuperficiem pones: piper aſperges, & inferes. [76] Pa-

[76] Patina *verſatilis vice dulcis.* Nucleos pineos, nuces fractas & purgatas: [77] attorrebis eas: teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, [78] modico mero, & oleo modico.

Patella [79] *Tyrotaricha*, [80] ex quocunque piſce ſalſo, volueris: coques ex oleo, exoſſabis, & cerebella cocta, pulpas piſcium, jecuſcula pullorum, ova dura, [81] caſeum mollem excaldatum: hæc omnia calefacies in patella: teres piper, liguſticum, origanum, [82] rutæ baccam, vinum, mulſum, oleum: patellam ad lentum ignem, ut coquatur; ovis crudis obligabis, adordinabis: cuminum minutum aſperges & inferes.

Patella *Sicca.* Iſicia [83] de Turſione. Enervabis, concides minutatim: teres piper, liguſticum, origanum, petroſelinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentham ſiccam, ipſum turſionem iſicia deformabis, [84] vinum, liquamen, oleum coques, coctum in patellam collocabis, jus in ea facies: piper, liguſticum, ſatureiam, cepam, vinum, acetum, (aliàs liquamen) oleum, in patellam pones, ut coquatur, ovis obligabis, piper aſperges & inferes.

Patella ex *Oliſatro.* Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam, teres piper, liguſticum, coriandrum, ſatureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum; transferes in patellam, coques: amylo obligas: thymum & piper minutum aſperges; & de quacunque herba, ſi volueris, facies ut ſuprà.

H Patina

Digitized by Google

Patina de *Apua fricta.* Apuam lavas, ova confringes & cum apua commiſces: [85] adjicies liquamen, vinum, oleum: facies, ut ferveat, & cum ferbuerit, mittes apuam, [86] cum duxerit, ſubtiliter verſas, facies, ut coloret, œnogarum ſimplex perfundes, piper aſperges, & inferes.

Patina [87] ex *lacertis & cerebellis.* Friges ova dura: cerebella elixas, & enervas, [88] gigeria pullorum coques: hæc omnia divides præter piſcem: compones in patina præmiſta, [89] ſalſum coctum in medio pones: [90] teres piper, liguſticum, [91] ſuffundes paſſum, [92] vel mulſum, ut dulcis ſit: [93] *piperatum* mittes in patinam, facies ut ferveat; cùm ferbuerit, ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis.

Patina [94] *Mullorum loco ſalſi.* Mullos [95] rades, in patina [96] munda compones, adjicies liquamen ut ferveat, cùm ferbuerit, mulſum mittes aut paſſum, piper aſperges & inferes.

Patina *piſcium loco ſalſi.* Piſces qualeſlibet [97] curatos friges, in patinam compones, adjicies olei quod ſatis eſt, & ſalſum interpones, facies ut ferveat, cùm ferbuerit, mittes mulſum, & jus agitabis.

Patina *piſcium.* Piſces qualeſlibet rades & curatos mittes, [98] cepas ſiccas Aſcalonias, vel alterius generis concides in patinam, & piſces ſuper compones: adjicies liquamen, oleum; cum coctum fuerit, ſalſum coctum in medio pones: adden-

Digitized by Google

addendum acetum: aſperges & [99] coronam bubulam.

Patella [100] *Lucretiana.* [101] Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides, liquaminis modicum, oleum & aquam: dum coquitur, ſalſum crudum in medium ponis. At ubi cum ſalſo prope cocta fuerit, mellis cochleare aſperges, aceti & defruti puſillum: guſtas, ſi [102] fatuum fuerit, liquamen adjicies: ſi ſalſum, mellis modicum, & coronam bubulam aſperges, ut bulliat.

Patina de *Lacertis.* Lacertos rades, lavas: ova confringis, & cum lacertis commiſces: adjicies liquamen, vinum, oleum: facies ut ferveat, cum ferbuerit, œnogarum ſimplex perfundis, piper aſperges & inferes.

[103] Patina *piſcium Zomoteganite.* Crudos quoſlibet piſces in patina compones: adjicies oleum, liquamen, [104] vinum coctum: faſciculum porri, coriandri: dum coquitur, teres piper, liguſticum, origani faſciculum, [105] de ſuo ſibi fricabis: ſuffundes jus de ſuo ſibi: ova cruda diſſolves, temperas, exinanies in patinam, facies ut obligetur, cùm [106] tenuerit, piper aſperges, & inferes.

Patina [107] *Solearum.* Soleas [108] battues, & curatas compones in patina: adjicies oleum, liquamen, vinum: dum coquitur, teres piper, liguſticum, origanum, fricabis: ſuffundes jus, ova cruda, & unum corpus facies, ſuper ſoleas refundes, lento igni coques, cum duxerit, piper aſperges & inferes.

Digitized by Google

Patina de *piſcibus*. Piperis unciam, caræni [109] heminam, [110] conditi heminam, olei unc. II.

Patina de *piſciculis*. Uvam paſſam, piper, liguſticum, origanum, cepam; vinum, liquamen, oleum: [111] transferes in patellam: cum cocta fuerit, adjicies in ipſam piſciculos coctos, amylo obligas, & inferes.

Patina de piſcibus [112] *Dentice*, *Aurata*, & *Mugile*. Accipies piſces curatos, ſubaſſabis: poſtea eos in pulpas carpes: deinde [113] Oſtrea curabis. Adjicies in mortarium piperis ſcrupulos VI. Suffundes liquamen, fricabis: poſtea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum unum: mittes in cacabum & olei unc. III. & oſtreas, œnogarum facies fervere, cùm ferbuerit, patinam perungis, & in pulpam ſuprà ſcriptam mittes, & in conditūram de oſtreis: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, franges ova XL. Infundes ſuper oſtrea, cùm ſtrinxerint, piper aſperges, & inferes.

Patina [114] de *piſce Lupo*. Teres piper, cuminum, petroſelinum, rutam, cepam; mel, liquamen, paſſum, [115] olei guttas.

Patina [116] de *Sorbis*, calida & frigida. Accipies Sorba, purgas, in mortario fricabis, per colum colabis: cerebella enervabis quatuor cocta, mittes in mortario piperis Scrupulos VIII. Suffundes liquamen, fricabis: adjicies Sorba, [117] in ſe contemperabis: franges ova VIII. Adjicies

cy-

cyathum liquaminis unum: patinam mundam perunges, & in thermoſpodio pones, & ſic eam impenſam mittes: [118] ac ſubtus ſuprà thermoſpodium habeat, cùm cocta fuerit, piper minutum aſperges, & inferes.

Patina [119] de *Perſicis*. Perſica duriora purgabis, fruſtatim concides, elixas, in patinam compones: olei modicum ſuper inſtillabis, & cum Cuminato inferes.

Patina de *Pyris*. Pyra elixa & [120] purgata è medio, teres cum pipere, cumino, melle, paſſo, liquamine, oleo modico: [121] ovis mixtis patinam facies, piper ſuper aſperges, & inferes.

Patina *Urticarum* calida & frigida, Urticam accipies, lavas, colas per colum, exſiccabis in tabula, eam concides: teres piperis ſcrupulos x. Suffundes liquamen, fricabis: poſtea adjicies liquaminis cyathos duos, olei unc. VI. Cacabus ferveat, cum ferbuerit, coctum tolles, ut refrigeſcat: poſtea patinam mundam perunges, franges ova octo, & agitas, perfundes, ſubtus ſuprà cinerem calidum habeat, cum coctum fuerit, piper minutum aſperges & inferes.

[122] Patina de *Cydoniis*. Mala Cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo defricato, [123] coques & inferes: vel elixata ex melle.

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 *PAtina.*] Patina vaſis genus eſt coquinarii, quo cibi coquuntur; interdum verò menſarii genus, quo dapes elixæ & jurulentæ menſis inferuntur.

2 *Et olus.*] Juxta ſcriptum codicem legendum, *& ovis.* [Torinus *& nolus.* Liſter]

5 *Nuces fractas.*] Juglandium, quas *eſcarias* vocat Marcellus Medicus; nucleos confractos & concerptos. Hic animadvertendum quandocunque nucum vocabulum ſine adjuncto poſitum repereris; id de juglandibus intelligendum. *Eæ præſumptæ hebetant venenum: item adverſantur Cepis, leniuntque eorum ſaporem.* Plin. *Cepis mistæ hanc viciſſitudinem reddunt, ut eis acredinem tollant.* Dioſc.

6 *Torres eas, & teres cum melle.*] [Torinus legit, *contritas cum melle.* Liſter] Repetitur hæc patina infrà, niſi quod illi tunc merum etiam addit.

8 *Patina friſilis.*] In vetuſto exemplari *fuſilis* legitur, & id mendosè. Legendum puto, *frictilis*, à frigo, quod eſt torreo: nam mox frigere jubet oliſatra.

9 *Refrigerabis & friges. Accipies cerebella* iv. *enervabis, coques.*] Hæc omnia ex antiquo exemplari huc adſcripta ſunt. Ubi tamen malè etiam legebatur, *refringues*, pro, *& friges.*

11 *In thermoſpodio.*] Hoc eſt, in cinere calido.

12 *Poſtea quod.*] Lego, *poſtea quàm.*

15 *Ficedulas curatas.*] Id eſt, præparatas. [Torinus habet, *ficedulas curtas.* Liſter]

16 *Tres.*] Legendum, *teres*, & ad piper referendum, aut ſaltem adſcribenda hæc dictio, ſi priorem obſervare volueris.

17 *Scrupulos: ſed.*] Legendum *ſcrupulos VI.* ut certa quantitas habeatur. [Torinus habet ſcrupulos tres. *Liſter*]

18 *Vini cyathum: vini paſſi cyathum, mittes in cacabum olei unc.* III.] Lego ſic, *vini cyathum unum, paſſi cyathum unum, olei uncias tres, mittes in cacabum.* Et quandocunque in ſequentibus hæc duo, vinum paſſum juncta repereris, tunc illa per colon aut virgulam ſeparato, tanquam diverſa. *Paſſum* enim per ſe ſine adjuncto vini rationem in ſe continet.

20 *Impenſam.*] Temperaturam, mixturam & condituram. Impenſa dicitur, quod in rem aliquam expenditur.

24 *Projiciuntur.*] Ex antiquo exemplari adſcribe, *teres, ſuffundes vinum, colas.*

25 *Ex ruſticis.*] Scilicet herbis, id eſt, agreſtibus & ſponte ruri naſcentibus, de quibus habitum eſt libro præcedenti.

26 *Sive timis.*] [*Sive thymis*, Torinus. *Liſter.*] Legendum cenſeo, *cymis.*

27 *Ita facies.*] Hoc eſt, condies & præparabis, quemadmodum præcedentes de aſparagis.

29 *Spe-*

29 *Speculum exiccabis patinam: compones ad ſurcellum.*] Hoc loco verba quædam deſunt, ſcilicet, *perunges & in patinam*; quæ ex antiquo exemplari adſcripſi. Pro *ſpeculum* lege *ſuccum per colum*; & pro *ſurcellum*, *ſuccum illum*; nempe ex abbreviatione mendoſa ſcriptura orta eſt: & hæc ſcriptura colligitur etiam ex patina ſequente: ex qua itidem illud verbum *exiccabis*, mutavi in *colabis*.

30 *Liquamen poſtea.*] Ex ſcripto codice, lege, *liquamen*, *fricabis*, *poſtea*.

32 *De Toris.*] [*De Thoris* Torinus. *Liſter.*] Legendum, *de Roſis*.

33 *Exfoliabis.*] [*Et foliis decerptis* Torinus. *Liſter.*] Exfoliare eſt folia decerpere.

34 *Album tolles.*] Id eſt, Roſarum imam partem albidam.

36 *De Apabadiade.*] Ex vetuſto codice emendate legendum. *De aqua apuam lavas.*

37 *Cumana.*] Cumana eſt, quam teſtam vocant, ex terra rubra à figulis rota formatum vas coquinarium.

Hanc tibi Cumano rubicundam pulvere teſtam,
Municipem miſit caſta Sybilla ſuam. Martial. lib. XIV. Ep. 114.

Huic ſimilis eſſe videtur Cucuma, vas coquinarium: Caldarium.

38 *Apabadialis.*] Legendum, *cum apua elixabis.*

39 *De abua ſive apua.*] Legendum *de apua ſine apua*, hoc eſt, ut apua eſſe non agnoſcatur.

41 *Vrticas marinas.*] Eis vis pruritu mordax, eademque quæ terreſtris Urticæ.

42 *Ad vaporem.*] Accipitur vapor ab Apicio pro calore. Sic Plinius lib. II. *molliri eis creditur Solis vapor, geminatus ardore ſideris.* Et lib. XV. cap. 7. *Gleucino muſtum incoquitur vapore lento.*

43 *Ire poſſint, ut*] [*Meare poſſint ut*, Torin. *Liſter.*] lego, *bullire poſſint, ut.*

45 *Patina ex lacte.*] *Lac eſt*, ita Varro R. R. lib. II. cap. 11. *omnium rerum, quas cibi cauſa capimus, liquentium, maximè* alibile, *& id, ovillum, inde* caprinum. *Quod autem maximè perpurget, eſt* equinum, tum *aſininum, deinde bubulum*, tum *caprinum. Celſus*, de Re Medic. lib. II. cap. 18, 20, 25. ex potionibus valentiſſimi generis eſſe dicit lac, & boni ſucci, alvumque movere, ſed ſtomacho alienum, & quod facile intùs corrumpatur.

49 *Pullum raptum.*] Hoc eſt, direptum, diſcerptum & in fruſta partitum.

50 *Longanones porcinos ex jure Tarentino farſos coctos.*] Unâ tranſpoſitâ & in alium locum tranſlatâ dictione ſic legendum puto. *Longanones porcinos farſos, ex jure Tarentino coctos*; ut farſi longanones ex jure coquantur, non farciantur. Eſt autem *Longanon* inteſtinum, quod rectum vocatur, eſt & farciminis genus ceu ſanguiculi vocati Apexabo, & Hilla.

H 4 Jus

Jus autem Tarentinum intelligit, quale eſt, quod hac ipſa patina mox ſubjungit, à Tarentinis fieri conſuetum, & in deliciarum uſu habitum. Fuerunt ſiquidem Tarentini maximi voluptarii, molles & delicati, luxuique dediti, unde illud Satyrici: Juvenal VI. ℣. 297.

Atque coronatum & petulans, madidumque Tarentum.

51 *In cinere pullorum.*] Legendum, *jocinora pullorum.*

52 *Piſcis Aſelli.*] Dictionem *Aſelli* ex vetuſto exemplari adſcripſi: dictus quidem aſellus ſecundum Varronem à colore Aſinino. *Aſello poſt Lupum præcipuam fuiſſe auctoritatem*, Plinius H. Nat. lib. IX. cap. 17. ex C. Nepotis & Laberii poëtæ ſententia teſtatur.

53 *Pulpas Oſtreorum.*] Hoc eſt, Carnem Oſtreorum, quæ duabus partibus conſtant, Sphondylo ſcilicet & Lacinia. Sphondylus dicitur calloſum illud rotundum albicans, quod intus habent in medio oſtreæ, à ſimilitudine Sphondyli, id eſt, verticuli inſtrumenti quo mulieres in filando utuntur. Reliqua verò caro circumſperſa, Lacinia vocatur.

55 *Echinos.*] Aquatiles & marinos.

56 *Recentiores.*] Hoc eſt, recentes & non ſalitos. Recens enim ſalſum excludit. Et ſic piſces recentes ad differentiam ſalſorum appellat Celſus. l. II.

58 *Suminis.*] Sumen Apicius pro ubere accipere videtur, ceu patet infrà lib. VII. licet aliquando etiam pro panticibus obeſis accipiatur.

59 *Turdorum.*] In Germania hyeme maximè turdi cernuntur. Fuit olim, & nunc quoque eſt inter alias aves in cibis maximè laudatus turdus.

Inter aves turdus, ſi quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martial lib. XIII. Ep. 92.
Nil melius Turdo, vulva nil dulcius ampla. Horat. Ep. XV. ℣. 4.

61 *Præter ficedulas.*] Hæc enim eſt, quam ſolam totam comeſſe oportere volunt gulæ proceres.

62 *Vinum paſſum.*] Hæc duo ſic juncta ſemper ſeparatim, interpoſito puncto vel virgula ſcribito, ut non una & eadem, ſed duæ diverſæ res intelligantur, vinum ſcilicet per ſe, & *paſſum* itidem per ſe: ſine addito enim paſſi vocabulo uti ſolent authores, quemadmodum & mulſi.

63 *Alternis detrulare fundes cum piperi grana integra.*] Legendum, *Alternis de trulla refundes cum piperis granis integris.* Trulla vaſis genus menſarium & coquinarium, &c.

64 *Coria.*] Per coria intelligo impenſarum in ſtruendo ordines: quemadmodum Vitruvius l b. VII. cap. 3. laterum in parietibus ſtruendis ordines *Coria* etiam vocat, quæ vulgò turba opificum Curſus appellat.

65 *Du-*

65 *Diploidem.*] Per diploidem intelligo rerum ſtruendarum tunicam thorum, & ſubterniculum duplicatum.

66 *Laganum.*] Lagana ſunt placentæ, quæ ex candida farina fiunt, tenuiſſima ad patinarum uſum, à luxuria quæ λαſ.ολα dicitur. Item quædam quaſi membranulæ, ex farina & aqua, quæ jure pingui coctæ, & caſeo, pipere, croco, cinamoque conditæ in cibis non injucundæ ſunt.

67 *Trullas imples deſuper adjicies vinum vero.*] Lego, *trullas impenſa deſuper adjicies, unum vero*, &c.

68 *Fiſtula percuties,*] Hoc eſt, baculo percutiendo levigabis, & attenuabis.

72 *Condies diligenter.*] Lege, *concides diligenter.*

73 *Et obligas.*] Lege, *amylo obligas.*

74 *Subcultraſti.*] Subcultrare vocat cultello concidere.

78 *Modico melle.*] Ex antiquo exemplari legendum, *modico mero.*

79 *Tyrotaricha.*] Id eſt, caſeata ſalſa.

80 *Ex quocunque.*] Ex vetuſto exemplari adſcribe, *piſce*: deinde poſt dictionem pullorum adſcribe, *ova dura*, ex eodem exemplari.

82 *Ruta baccam.*] Rutæ folliculum cum ſemine, quod in eo continetur.

83 *De Turſione.*] Turſio piſcis eſt cetariorum generis in Ponto naſcens, & roſtris canicularum ſimilitudine maleficus.

84 *Vinum, acetum, oleum transferes.*] Hic multa deſunt, quæ in antiquo exemplari habentur, & cætera etiam emendatius, quare ex eo ita legendum erit. *Vinum, liquamen: oleum in patellam pones, ut coquantur, ovis obligabis, piper aſperges & inferes. Patella ex oliſatro elixas*, & reliqua ut reddita ſunt.

86 *Cum duxerit.*] Ducendi vocabulo Apicius noſter utitur pro contraho, conſtringo, & coquo, quod aliquando etiam ſiccare dicit.

87 *Ex Lagitis.*] [Torinus. *Ex Lagitis & Laridis.* Liſter] Pro *Lagitis* hic & in ſequentibus ſemper legendum *Lacertis*. Piſcis eſt Lacertus ſalſamentis idoneus.

Vel duo fruſta rogat Cybii, tenuémve Lacertum. Martial. lib. XI. Ep. 27.

88 *Cirema.*] [Torinus *Cirenia.* Liſter] in vetuſto exemplari ſcriptum eſt *Cizeria*; ſed legendum *Gigeria*. Sic appellantibus antiquis Gallinarum inteſtina, & quæ cum his coquebantur. Luci. *Gigeria ſunt ſine allio, bis veſcamur alacriter*, Gingreria verò dicebantur ex multis opſoniis decerpta.

89 *Salſum coctum.*] Hoc eſt, ſalſitium vel ſalſamentum coctum, non crudum. Salſum dicitur, quod ſalis ſaporem habet, vel ſale conditum eſt condimentum & embamma, ſive ſapor & intinctus.

91 *Suffundes, ut dulcis ſit.*] Lege, ut in ſequentibus, *ſuf-*

Digitized by Google

ſundes paſſum vel mulſum ut dulcis ſit.

94 *Amulorum.*] Legendum, *Mullorum.* Mullus piſcis eſt marinus, olim in pretio habitus. De hoc plura in ſequentibus.

95 *Rades.*] *Radere* piſces eſt illos deſquamare: ſunt autem ſquamoſi mulli: ſi vivi deſquamentur, colorem ſanguineum recipiunt.

96 *Nuda compones, adjicies ut.*] Legendum, *Munda compones, adjicies liquamen ut.*

97 *Duratos.*] Legendum ut in præcedenti patina, *curatos.* Eſt autem curare Apicio, diligenter & exactè præparare.

98 *Cepas Aſcalonias.*] Nobiliſſima eſt Aſcalonia, ab oppido Judææ appellatur.

99 *Coronam bubulam.*] Legendum fortaſſe, *Cunilam.*

100 *Lucretiana,*] Ab authore, cui in uſu fuit, ſic appellata.

101 *Cepas pallicanas.*] *Ceparum apud nos*, inquit Plinius. H. Nat. lib. XIX. cap. 6. *duo pruna genera. Unum condimentarium, quod illi Getbion, noſtri pallacanam vocant: alterum capitatum.*

102 *Fatuum.*] Hoc eſt, inſipidum, quod ſapore caret, inſulſum.

103 *Patina zomore gananas,*] In vetuſto exemplari legitur. *Patina zomate ganone.* Locus hic utrobique mutilatus & depravatus eſt, legendumque arbitror, *Patina piſcium zomoteganite*, id eſt, ζωμοτηγανίτη, ut intelligatur patina piſcium in ſartagine coctorum & proprio jure conditorum: ait enim mox, *ſuffundes jus de ſuo ſibi*, hoc eſt, jus proprium, in quo cocti ſint: à ζωμὸς jus & τήγανον, quod *ſartaginem* ſignificat. Et inde teganites dicitur panis in ſartagine coctus, & cum caſeo aſſatus. Heſychius τηγανίτης, ἄρτος ἐπὶ τηγάνου γεγονὼς καὶ μετὰ τυροῦ ὀπτώμενος.

104 *Vinum coctum.*] Quale eſt ſapa, defrutum vel carænum, aut mulſum.

105 *De ſuo ſibi fricabis.*] Hoc eſt, per ſe ſine liquoris alicujus admixtione.

106 *Tenuerit.*] Hoc eſt, ut aliquando vocat, ſiccaverit & duxerit, ſtrinxeritque, id eſt coierit & craſſeſcerit, ſpiſſaveritque.

107 *Solearum.*] E planorum genere, lautiores numeratæ. Tamen graviſſimæ & duræ ſunt, authore Celſo.

108 *Battues.*] Batuere eſt percutere & virgis verberare. *Crocodilorum morſibus ex aceto in linteolis, ita ut batuerentur ante ictum vulnera.* Plinius lib. XXXI. c. 9. *Quibus batuatur tibi os, ſenex nequiſſime.* Plautus. Aſin A. II. Sc. 8.

109 *Heminam.*] Hemina liquidorum menſura, ſextarii dimidium eſt cyathos continens ſex.

110 *Conditi.*] Conditum eſt vinum aromatis & aliis odoriferis concinnatum, in qua ſignificatione etiam à Græcis uſurpatur, ut videre eſt apud Ætium, Oribaſium, & Paulum.

111 *Non feres.*] Legendum *trans-*

Digitized by Google

transferes, id eſt, tranſpones.

112 *Dentice*, *Aurata*, *&* *Mugile.*] Piſces ſunt patinis commendati & in cibis.

114 *De piſce Lupo.*] Huic poſt accipenſerem præcipuam authoritatem fuiſſe Cornelius Nepos & Laberius tradidere, Plinio referente Hiſt. Nat. lib. IX. cap. 17. Lupi inter teneros duroſque piſces ſunt medii atque planis leviores, authore Celſo.

115 *Olei guttas.*] Hoc eſt, olei modicum, & quod guttatim inſtillatur.

116 *De Sorbis.*] Cato ſapâ ea condi jubet. Item ſecta per partes ſiccantur in Sole, & ſervantur in vaſculis in hybernum. Celſus ſorba ſtomacho aptiſſima tradit, & alvum adſtringere.

119 *De piſcibus perſica duriora.*] Legendum, *de perſicis.* Duriora verò intelligit ſicciora, & quæ duracina vocantur: ſicque fortaſſe legendum, quibus palma tribuitur.

120 *Purgata eſt medio.*] Legendum, *purgata è medio*, hoc eſt; à parte dura interiore & ſemine.

121 *Ovis Myxis.*] Legendum, *ovis mixtis.*

123 *Coqueſcet.*] Superfluit hic una litera, qua ablata legendum, *coques &*, ut duæ ſint dictiones.

CASPER BARTHIUS.

1 *Patina.*] Ferculum ſignificat. *Adv. p.* 1799.

4 *Patina verſatilis. Frictilis ibidem*, &c.] Verſatilis videtur dici quæ variis miſſibus apponi poteſt. *Frictilis* quæ tantùm frictis; cùm *nuces fractas* ibi legitur, ſuſpicor ego *frictas*, reponendum, quæ ad delicata edulia appoſitæ. Plautus. Pœn. I. ſc. 2. ℣. 113. *Papaverem loquitur & frictas nuces.* *Friſilis* à frigere, quo verbo ibidem utitur, in MS. repertum; non debebat mutare Humelbergius. *ibid.*

14 *Colus.*] Eſt inſtrumentum per quod quid colatur. *pag.* 1800.

15 *Curata Ficedula.*] Sunt per omnia, ut decet, purgatæ atque paratæ ſuis neceſſariis: ſic infrà, *piſces qualeſlibet curatos friges*; de quo ſuprà. *ibid.*

23 *Præciſura.*] Sunt, quæ præciſa abjiciuntur. Vide Indicem Apuleianam. *ibid.*

31 *Thermoſpodium.*] Vas eſt cineri calido ſervando: in quo deponebant, quæ frigeſieri nolebant. *ibid.*

33 *Exfoliabis.*] Exfoliare roſas, eſt foliatim concerpere. *ibid.*

35 *Impendere.*] Eſt implere; Plautus Captivis. A. II. Sc. 2. ℣ 26.

Væ miſero illi, cujus cibo factus ille eſt impenſior.

Ibi rectè id reſtituit, puto, ex MSS. Langii & priſcis editis J. Meurſius. Alia exempla Arnobii, Palladii, Apicii notârunt Joſ. Scaliger ad Varronem, Jac. Loënſis Miſcellan. l. VII. cap. 3. & J. Meurſius ad illud Plauti. *Adverſ. p.* 8. *Impenſa* eſt farcimentum ſive farctio, ut do-

Digitized by Google

docuit eruditiſſimus Vir Nicolaus Loënſis in Miſcellaneis, nec intellexit Apicii interpres. *Impenſam* vocat carbones favilla, ſabulone & calce permiſtos in pavimentum faciendum. Palladius lib. I. cap. 9. Apud eundem *impenſa*, qua farcitur paries cannicius, lib. I. c. 13. *Impenſa teſtacea.* Ibid. cap. 40. Impenſa quid ſit ſuprà monuimus. *Adverſ. p.* 1716. In ea voce hallucinatus eſt, qui nequaquam ſcripti exemplaris varias lectiones ſupprimere debebat, multo minus ſuas textui inſerere. Eo enim neſcimus, quid auctoris, vel expoſitoris ſit. *Adverſ. p.* 1800.

40 *Minutatim facere.*] Eſt concidere in minimas particulas. *ibid. p.* 1800.

49 *Raptus pullus.*] Eſt laceratus, diſſectus, ut Orpheum à mulieribus raptum dicit poëta, id eſt, decerptum. *ibid.*

50 *Longanones.*] Sunt recta inteſtina, & inde farcimina. C. Aurelianus lib. III. Acut. c. 22. *Defluxio ultimarum partium coli atque Seſſionis ſive Longanonis, ut nos appellamus.* Ibid.

54 *Perfundere.*] Jus eſt ſuperfundere: ſuperfundere eſt infundere: quæ, ut quid melius velit, intelligere poſſis. Notanda omnino ſunt. *Ibid.*

64 *Corium.*] Eſt quælibet inductio. Sic in ferculis, quando aliud alii inducitur. *Ibid.*

74 *Subcultrare.*] Eſt cultro minutim concidere. Nam ſuprà dixit, *pulpas piſcium coctas, pulpas pulli coctas, hæc omnia concides diligenter.* Culter autem non tantum ferreum inſtrumentum aut vulneri aptum, quod interpreti viſum, ſed aliâ etiam ex materia factum eſt, ut apud Scribonium compoſit. 83. *Benè facit Symphiti radix lota aqua frigida & raſa cultello eburneo vel oſſeo.* ibid.

75 *Trulla.*] Non ſolum vas, ſed & menſura eſt. *Ibid.*

81 *Excaldatus caſeus.*] Videtur eſſe qui loco calido exemptus ſit, vel calidâ paulum maceratus. *Excaldati milites*, crebrò calidâ lavantes apud Volcatium Gallicanum. *Avid. Caſſ. cap.* 5. Veteres enim caſeos quoſdam in fumariis ſuſpendebant, & ita ſervabant, ut ex Columella VII, 8. & aliis alibi docemus. *Ibid.*

88 *Gigeria.*] Rectè Joſ. Scaliger Feſti decurtatorem ſapere docet, qui *gigeria* varium cibum deſignare ait; cùm potius ſint Ventriculi & alia inteſtina Gallinarum & pullorum. Lucilius lib. VIII.

——————— *Gigeria ſunt*
Atque adeo hepatica. Vide Nonium.

Ita feliciter reſtituit locum hunc Humelbergius. *Ibid.*

102 *Fatuum.*] Eleganter ſalſo opponitur, quod non ſapit. *Ibid.* Inſulſa amurca eſt fatua. Vetus exſucca.

106 *Ducere & tenere.*] Dicuntur de jure quod concreverit velut aut conſtiterit: etſi *ducere* eſt attrahere, miſcere cum aliis. *Ibid.*

108 *Battuere ſoleas.*] Eſt mites facere verberibus, ut hodieque ſiccatis ad ſolem piſcibus fit. *Ibid.*

Digitized by Google

117 *Per ſe.*] Significat *ſola*. Marcellus cap. 12. compoſit. 46. 72. 199. *Hæc omnia per ſe contundi jubebis; dein ceram commiſcebis.*

LISTER.

2 *Cum lacte & ovis.*] *Nullus eſt alius cibus* (præter ova,) *qui in ægritudine alat; neque eneret, ſimulque vim potûs ac cibi habeat.* Plin. H. N. lib. XXIX. c. 3.

3 *Vel ad aquam calidam coques.*] Super vel intra aquam calidam, quam hodie Balneum Mariæ vocamus.

4 *Patina verſatilis.*] An quòd ſæpius verſantur condimenta, dum ex lacte & ovis obligantur.

7 *Thyrſum lactuca teres.*] Catillus ex lactucis ornatus Chryſippo apud Athæneum deſcribitur lib. XIV. cap. 15. „Apud „Romanos Catillum ornatum „(cupediæ genus) ſic parari: „*lactucas lotas eradi*, vino in „mortarium effuſo *illas conteri*: „exprimi deinde ſuccum: cum „eo ſubigi aliquantum ſiliginis, „quam ubi reſidere permiſeris, „rurſum paulo poſt eam teri, „adjectoque paululo ſuilli adi„pis ac piperis: teri denuò: in „Lagana diſtrahi, quæ lævigata „& diſſecta fruſtulatim coquun„tur in oleo ferventiſſimo, „fruſta poſtremò in colum con„jici; nempe ut oleum exſtil„let.

N. B. Hæc ſunt propriè Iſicia quædam quaſi teſſellata plana, quòd ex Laganis lævigatis & fruſtulatim diſſectis fiunt.

10 *Patinam perunges.*] Ne adhæreant in coctione. Ut ſuperiora à cacabo, ita hæc fercula à patina denominantur; nempe à diverſo vaſorum genere menſariorum, diverſa condimentis nomina impoſita ſunt.

13 *Patina de aſparagis frigida.*] Ex illatione tamen titulus non reſpondere videtur: at poteſt vel calida vel frigida inferri; ut infrà de ſambuco aliiſque.

19 *Cum ſucco Aſparagi.*] Id eſt, Ficedulæ integræ ex ſucco Aſparagi leniter coctæ: novus ſanè uſus aſparagorum, nempe ſucci eorum colati.

21 *Ficedulas curatas.*] *Ficedulæ & melancoryphi tranſmutantur: fitque ficedula circa autumnum, melancoryphus autem ſtatim poſt vindemiam.* Zeroaſt. apud Geoponicos lib. XV. At hæc eſt tranſmutatio tantùm coloris ejuſdem aviculæ recens natæ. Cujus ſcilicet caput à partu rufeſcit uſque ad autumnum, poſt vindemiam verò fit nigrum. Imo pleræque tranſmutationes ſimilis notæ ſunt; nempe ex ſuperſtitione ortæ, vel ex malè intellecta Naturæ hiſtoria. Hæ ficedulæ in Anglia paſſim habentur æſtivis menſibus: Aprili adventant, pariunt, & cùm pulli ad iter conficiendum robuſti ſint, Auguſto exeunte decedunt. Hæ aviculæ caveis, expertus loquor, facile nutriuntur carne vervecina aut bubula, ficubuſque & uvis, nucibus inciſis: plumas ex toto mutant intra unum aut alterum menſem ab excluſione, ut validiores atque expeditiores ſint ad reditum in Africam putà. Propter dulcedinem cantûs cuſtodiri dignæ ſunt. Atque hæc obiter de

Digitized by Google

de Ficedulis, ut noſtri homines ſciant has delicias nobis non deeſſe.

22 *Aſparagorum præciſuras, quæ projiciuntur.*] Frugi ſanè condimentum: noſque docet ad jus aſparagorum conficiendum iſtas præciſuras non inutiles eſſe: breviter ova ex ſucco præciſurarum Aſparagi.

25 *Patina ex ruſticis ſive cymio.*] Ad hanc mentem illud Horatii lib. II. Sat. 4. ℣. 15.

Caule ſuburbano, qui ſiccis crevit in agris,
Dulcior, irriguo nihil eſt elutius horto.

28 *Accipies ſemen de Sambuco, purgabis.*] Nempe baccas Sambuci, quas à petiolis ſuis purgabis. Earum vis eximie diuretica, & ventrem movendi: ova ex ſucco baccarum Sambuci. Hæc autem conditura, ut & illa proximè ſequens de roſis, ad alvum ſolvendam planè inſtituta eſt, & medicinam ſapiunt. Hæc autem corporis cura antiquis etiam inter delicias non neglecta fuit: conſule Horatium l. II. ſat. 4. ℣. 27.

—— Si dura morabitur alvus,
Mugilus & viles pellent obſtantia concha.
Et Lapathi brevis herba, ſed albo *non ſine* Coo.

Nempe *vinum* Chium cum veteri aqua marina confectum, ventrem potenter movet, & Græcis certè inter remedia domeſtica & quotidiana fuit. Cur autem Lapathi *brevis herba* dicatur, non video; niſi ſint aſparagi lapathi unctuoſi.

32 *Patina de Roſis.*] Roſacea olla apud Athenæum ſic ſe habet. *Fragrantiſſimis roſis in mortario tritis, addo gallinarum & porcorum elixa cerebra, diligenter commixta, & ad unitatem redacta, ovorumque vitellos: deinde oleum, garum, piper, vinum, omnia curioſè trita in ollam novam effundens, ſubjecto igne blando & continuo.*

36 *Patina de Apua.*] Apuæ plurium generum piſcium minutorum fœtura: in his autem meritò & in primis numerati ſunt Encraſicholi ab inteſtinis valdè amaris dicti, & dici poſſunt *hodiernum Garum*, quod eorum caro, ſale condita, citò liquari poſſit, vel levi cinere ſuppoſito.

41 *Urticas marinas.*] Noſtro mari abundant: ex limacum, ſive nudarum Cochlearum marinarum genere ſunt: at apud nos, quod ſcio, non eduntur: veteres contrà harum rerum valdè acrium & per ſe piperatarum mirum guſtatum habuerunt. Plutarchus ex Ariſtotele refert, à vulva, à corde, & Urtica marina, atque id genus quibuſdam aliis abſtinere Pythagoricos: Nempe, ut arbitror, ad conſervationem caſtitatis: neque enim ullum animal magis piper ſapit.

44 *Nemo agnoſcet, quid manducet.*] En ad cœnam dubium ferculum! at cœna dubia ab aliis aliter exponitur.

Cœna dubia apponitur. Get: *quid iſtuc verbi eſt?* Phormio:
Ubi tu dubites, quid ſumas potiſſimum.

ſimum. Ter. Phorm. act. 2. ſc. 2.

Ad hunc locum ſic *Jan. Guilielmius*: cœnam dubiam Romæ dicebant, quæ opipara eſſet, & vario apparatu affluens, ut ipſe Phormio exponit: ubi tu dubites, quid ſumas potiſſimùm. Item dubia cœna intelligi poſſit, quæ non careat ſuſpicione veneni.

Horat. lib. II. Satyr. 2. ℣. 72.

—— Nam varia res
Ut noceant homini, credas, memor illius eſca,
Quæ ſimplex olim tibi ſederit, at ſimul aſſis
Miſcueris elixa, ſimul conchylia turdis.
Dulcia ſe in bilem vertent, ſtomachoque tumultum
Lenta feret pituita. Vides ut pallidus omnis
Cœna deſurgit dubia? *quin corpus onuſtum*
Heſternis vitiis, animum quoque prægravat unà,
Atque affigit humo Divinæ particulam auræ.
Nemo agnoſcet quid manducet.

Propter minutatim conciſos piſces & maximè Urticas marinas, neſcio quæ ova piperata referentes: hæc autem verba protulit ad oſtentationem artis coquinariæ. De hujuſmodi verò patinis *cœna dubia* Phormionis apud Terentium exponi poteſt; nimirum propter rara, inuſitataque condimenta, atque arte occultata. Nempe,

Longè diſſimilem noto celantia ſuccum.

Ideo Horatius l. II. ſat. 8. ℣. 28. *cœnam dubiam* inſalubritatis notat.

46 *Mediam malvarum & betarum.*] Intellige mediam partem foliorum, vel nervum medium latiuſculum & tenerum, ut hodiernus mos eſt apud Italos, Galloſque, in betis coquendis; ipſis foliis reliquis abjectis.

47 *Porros maturos.*] Plenam maturitatem & magnitudinem adeptos, quod ſine cultura & motu de loco in locum non fit; ſcilicet ſi requieti porri, ut ſuprà, ſint.

48 *Olus molle & viridia elixa.*] In quibus ſunt plura herbarum genera. Vide olus molle ſuprà. Omnia iſta viridia elixa.

52 *Pulpas Aſelli piſcis.*] *A Haddock* Anglicè. Cæteri Aſelli, nam ejus generis plures ſunt ſpecies in Oceano ad noſtra littora, ſuum quoque pretium habent, at veteribus ferè incogniti fuerunt. Iſte piſcis maximæ æſtimationis fuit apud Romanos! *poſt Aſellum diaria non amo*, apud Petronium cap. 24. Aſelli ſi probo utuntur alimento, & in mari puro degant, carnis bonitate cum ſaxatilibus contendunt. Galen. lib. III. de Aliment. Facult. idemque adeo poſt Aſellum, Lupum, Soleam, Mullum, & Mugilem, recenſet ut bonitate inferiores. Atque huic firmior quidem, & tamen friabilior caro, quam ulli Aſellorum generi. Ex virgatis maculis nigris ad ſcapulas & ſecundum ventrem, Aſinorum inſtar, nomen habuit: ita Varronem explico, qui Aſellum *à colore* dictum perhibet.

Et

Digitized by Google

Et tam deformi non dignus nomine Aſellus. Ovid. Halieut. ℣. 156.

Admodum elegans hujus piſcis figura ad vivum delineata, me curante, extat apud Willoughbei Ichthyographiam. At miror, quod obiter tantùm in hoc capite, nec in duobus ultimis libris, ubi privatim de omnigenis piſcibus ſcribit, Aſelli ulla ſit mentio; maximè cum Mulli tanta cura ſit, & tot de eo & recenti & ſalſo condimenta. Ita nec de accipenſere ullum verbum apud Apicium noſtrum, cùm Tiberi capiatur; etiamſi præſtantiſſimi in ſeptentrione. Ubi exul ſcripſit Ovid. Halieut. ℣. 157.

Tuque peregrinis, accipenſer, nobilis undis.

In magnificis certè cœnis apud Romanos & Accipenſer & Aſelli poſiti fuerunt. Imò præcipua auctoritas fuit Lupo & Aſello, teſte Cornelio Nepote apud Plinium lib. IX. c. 17. Idem conſtat ex iſto Tripatino, quæ, inquit Feneſtella, appellabatur ſumma cœnarum lautitia. Una eſt muræbarum, altera Luporum, tertia myxonis piſcis, i. e. Aſelli qui & *bacchi* alibi apud Plinium l. IX. cap. 17. audiunt.

53 *Pulpas Oſtreorum.*] Noſtris, quod ſcio, nondum tanta accuratio eſt, ut lacinias ſive oſtreorum carnes à Sphondylo duriore dividant.

59 *Pectora Turdorum.*] Vide dialogum Aſellii Sabini, cujus mentionem facit Suetonius (Tib. c. 42.) in quo boleti & ficedulæ, & oſtreæ, & turdi certamen induxerat. Veterum turdi omnium ſui generis minimi ſunt, quorum pennæ ex internâ alarum parte rufeſcunt: ideo apud nos appellantur *red-wing*. Hyeme apud nos cernuntur, idque tantùm ſæviore tempeſtate; iſti turdi apud nos, etiamſi hyeme menſas noſtras ſubeant, altiles tamen nuſpiam habentur. Pro grato munere ſic mittebantur Dominæ alicui Romanæ, nempe corona alligati.

Quin etiam turdoque licet, miſſaque coronâ,
Te memorem domina teſtificere tua. Ovidius de A. Am. L. II. ℣. 269.

Item Martialis ejus præſtantiam canit. l. XIII. Epigr. 92.

Inter aves turdus ſi quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima Lepus.

Turdi in cacuminibus arborum luto nidificantes, penè contextim in ſeceſſu generant. Plin. argumento Italorum turdos è noſtratibus turdis non eſſe. Nam noſtri luto quidem ex parte nidificant; ſcilicet, maximus ille turdus in majuſculis arboribus: alter verò minor è noſtris, cantu inſignis, in mediis arbuſculis tantùm, ſive ſepis: uterque verò ſolitarius, haud contextim.

60 *Et quæcunque optima fuerint.*]

Digitized by Google

rint.] Marcius Apicius nec ſumptui, nec ingenio defuit, ſi quod optimum edulium haberi potuerit.

66 *Laganum.*] Panis genus; panis artolaganum dictus: in *eo conjicitur vini paululum, piper, lac, oleum paucum, vel adeps.* Athenæus lib. III. c. 29. *Panibus Tracta dictis* eadem miſcentur, quæ & in artolaganis. Idem Deipn. III. c. 29. p. 113. *Placentam autem ex lacte, ſeſamo, & melle ſubactam Romam Lobum vocant.* Idem Deipn. III. cap. 37. pag. 125.

69 *Patella quotidiana.*] Marci puta Apicii: nam paucos licuit eſſe tam beatos: deinde, in hac patellæ æneæ mentio fit; in proximè ſuperiore requiſitæ, id eſt, condimenti in ea conficiendi. Haud diſſimile eſt illud *Myma*, quod Epinetus in Condimentario apud Athenæum lib. XIV. c. 23. fieri ſcribit, *ex carne Gallinæ, & quavis alia, nempe carnibus inteſtinis, viſceribus, minutim conciſis, ſic ut tenereſcant: deinde ſanguine diſſoluto cum aceto, quod pro condimento ſit: additis aſſo caſeo, ſilphio, cumino, thymo recenti & arido, thymbra, coriandro novello & repoſito; gethio, cepa pura ſub cinere toſta, vel papavere, uva paſſa, melle, & granis acidi punici: idque myma eſt pro obſonio.*

70 *Fruſta ſuminis cocta.*] Id eſt, Uberis; neque alia offa, ut mihi videtur, in tota ſue delicatior eſt, maximè ſi ſit ſuis virginis, ut ita dicam, alibilis & pinguis. In Chinenſi verò ſuum ſpecie nigra, uber quoque ex tota ſubſtantia atratur, quod de reliqua carne dici non poteſt, cum ea ſit candidior vulgaribus noſtris.

71 *Hæc omnia concides diligenter præter ficedulas.*] In minutalibus ponendum eſt illud *Tucetum*, apud Apuleium, cujus toties mentionem facit. Apud Gallos Ciſalpinos condimentum ſive patina uſitatiſſima, ex bubula, aut porcina carne, peculiari modo condita. Videtur à *tuer* voce Gallica i. e. terere, aut ni fruſtula diſtringere & minuere dictum. Hæc autem vituperat Seneca Epiſtol. 95. Stoico ſupercilio: *Expecto jam*, inquit ille, *ut manducata ponatur: quantulo autem hoc minus eſt, teſtas excerpere, atque oſſa, & dentium opera coquum fungi.* At iſte decumbendi mos ad cœnam, adeo incommodus fuit, ut neceſſe eſſet, carnes quaſcunque exoſſare, in pulpas ſecare, ac concidere diligenter, ne convivis, voluptariis certè, in lectulis tantùm non proſtratis, vel minima moleſtia daretur in comedendo: hinc tot & tanta *Iſicia, vulvula, botelli, lucanica, farcimina, circelli, minutalia, pulmentaria, ptiſana, guſta, buccella, lacinia, impenſa, juſcula*, & plurima id genus verba, nempe diſſectionum, ubique occurrunt, ut *decarnare, deſignare, charaxare, exoſſare, carpere, ſubcultrare, concidere, confringere, terere, tudiculare, ſurclare.* Igitur non ſane ſpernenda eſt illa ratio, cur noſtræ carnes ferè integræ inferuntur, ex ſeſſione ad menſam erectâ, tantùmque adeo differat ars hodierna coquinaria ab iſta veteri multiplici & operoſâ.

76 *Patina verſatilis vice dulcis.*] Vice alicujus dulciarii. Coctio in hoc patella ſubintelligitur,

Digitized by Google

& coquo relinquitur ut in multis aliis.

77 *Attorrebis eas.*] Sic multo ſuaviores fiunt, & ſaccharo mox incruſtantur, ita eſt hodiernus mos.

81 *Caſeum mollem excaldatum.*] Aſſum.

83 *Iſicia de Turſione.*] Multum errant, qui è Cetaceorum genere Turſionem exiſtimant; pars eſt caniculæ alicujus piſcis, Romanis turſio fuit, teſte Athenæo.

85 *Adjicies liquamen, vinum, oleum.*] Sæpius dictum innumeris locis. Audi Horatium lib. II. Sat. IV. ℣. 63.

Eſt opera pretium duplicis pernoſcere juris
Naturam: Simplex è dulci conſtat olivo:
Quod pingui miſcere mero, muriâque decebit;
Non alia, quàm qua Byzantia putruit orcâ.
Hoc ubi confuſum ſectis inferbuit herbis
Corycioque croco ſparſum ſtetit: inſuper addes
Preſſa Venafrana quod bacca remiſit oliva.

Per *muriam* hic intellige liquamen ex putreſcentibus piſcium inteſtinis.

86 *Stetit.*] Cùm duxerit, tenueritque, ita Apicius noſter.

89 *Salſum coctum.*] E Lacertis ſalſamentum.

90 *Piper.*] Ter adjectum: in Iſiciis condiendis tritum: iterum integrum putà: tertiò minutum, confractum, & aſperſum.

92 *Mulſum.*] In condimentis hic ponitur, alibi propoma per ſe eſt, & conditum dicitur.

93 *Piperatum.*] Liquamen.

Patella ſicca.] *Iſiciata*, lege.

Patella ex Oliſatro.] Vide ſuprà lib. III. c. 15.

94 *Patina Mullorum loco ſalſi.*] Tamen infrà lib. IX. ex mullis ſalſamentum fiebat. *Mulli hepar, propter voluptatem à guloſis ſummoperè expetitur; quidam verò, nec ipſum quidem per ſe mandere volunt; ſed oleum & garum, in vaſe cum pauxillo vini præparantes, in eo viſcus ipſum tantiſper comminuunt, quoad totum ſimul ex ipſo & liquoribus illis præparatus ſuccus, unus fiat, ſimplex ad ſenſum, in quo Mulli carnes intinctas edunt.* Galén.

100 *Patella Lucretiana.*] Lucretius Epicureus Ciceroni contemporaneus: ita tres antiquiores Romanos, nempe Varronem, Apicium, Lucretiumque ante cæteros hactenus nominavit.

101 *Cepas pallicanas.*] Vel hoc nomine conſtat, hæc certè condimenta Romana fuiſſe; quod Gethium Romani *pallicanam* vocârunt. Plin. H. Nat. l. XIX. cap. 6.

102 *Guſtas, ſi fatuum fuerit, liquamen adjicies; ſi ſalſum, mellis modicum.*]

Nec ſibi cœnarum quivis temerè arroget artem.
Ni prius exacta tenui ratione ſaporum. Horat. lib. II. ſat. 4. ℣. 35.

107 *Soleas battues.*] Virgis percuties ut tenereſcant à coctione: quod

quod fit quoque aliorum piſcium inciſione ſpiſſa & obliqua. Ita ſoleas battuendo tractarunt antiqui (conſtat ex joco Plauti in Caſina A. II. ſc. 8. ℣. 59. St. mitte ſoleas. Ch. qui quæſo potius, quàm ſculponeas: quibus battuatur tibi os, ſenex nequiſſime) ſcilicet ad teneritudinem conciliandam.

113 *Oſtréa curabis.*] Némpe Sphoñdylos demendo, & pulpas ſive carnes molles ſérvando uſui: nempe *oſtrea eatenus circumciſa* (ut cùm Seneca Epiſt. 95. loquar) *quâ eduntur.*

114 *Patina de piſce Lupo.*] Rariſſimus apud nos piſcis. Alia eſt omiſſio notabilis in piſcium condimentis, tam hîc quàm alibi, duobus ſcilicet ultimis libris, nam Plinii temporibus Scaro dabatur principatus inter piſces: qui in Italiæ littore frequentes inventi ſunt; at advenæ tamen fuerunt, & primum allati ex aliis maris mediterranei littoribus: Scaris tamen in his ſcriptis nuſpiam occurrit.

118 *Ac ſubtus ſupra Thermoſpodium habens.*] Infrà exponitur: *Subtus & ſuprà cinerem calidum habeat*; nempe vaſe duplici coquitur.

122 *Patina de Cidoniis vel elixata ex melle.*] Perinde ut in uſu hodierno eſt: at jam ſaccharum loco mellis adhibetur: neſcio an noſtra elegantior, aut ſalubrior conditura ſit.

CAP. III.

Minutal de Piſcibus vel Iſiciis.

1 MInutal marinum. Piſces [2] in cacabum mittes: adjicies liquamen, oleum, vinum, [3] cocturam: [4] porros capitatos, coriandrum, minutatim concides: iſiciola de piſcibus minuta facies: & pulpas piſcis cocti [5] concerpis: [6] urticas marinas bene lotas mittes: hæc omnia cum cocta fuerint, teres piper, liguſticum, origanum, fricabis: ſuffundes liquamen, jus de ſuo ſibi, exinanies in cacabum: [7] cùm ferbuerit, tractam confringes, obligas, agitas: piper aſperges & inferes.

Minutal Tarentinum. Concides in cacabum

Digitized by Google

albumen de porris minutatim: adjicies oleum, liquamen, coćturam, iſiciola minuta, & ſic temperas, ut tenerum ſit, iſicium Tarentinum facies. [8] Inter iſicia confećtionem invenies. Jus tale facies. Piper, liguſticum, origanum fricabis: ſuffundes liquamen, jus de ſuo ſibi: vino & paſſo temperabis, mittes in cacabum; cum ferbuerit, traćtam confringes, obligas: piper aſperges & inferes.

[9] *Minutal Apicianum.* Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentham, piſciculos, iſiciola minuta, [10] teſticulos [11] caponum, [12] glandulas porcellinas. Hæc omnia in ſe coquantur. Teres piper, liguſticum, coriandrum viridem vel ſemen: ſuffundis liquamen: adjicies mellis modicum, & jus de ſuo ſibi: vino & melle temperabis: facias ut ferveat, cum ferbuerit, traćtam confringes, obligas, coagitas: piper aſperges, & inferes.

Minutal [13] *Matianum.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, coćturam: concides porrum, coriandrum: iſicia minuta: [14] ſpatulam porcinam coćtam [15] teſſellatim concides cum ſua ſibi [16] tergilla: facies ut ſimul coquantur media coćtura: mala Matiana purgata intrinſecus, conciſa teſſellatim mittes, dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel ſemen, mentham, laſeris radicem; ſuffundes acetum, mel, liquamen, defrutum modicè. & jus de ſuo ſibi: aceto modico temperabis, facias ut ferveat, cùm ferbuerit, tra-

tractam confringes, & ex ea obligas, piper aſperges & inferes.

[17] *Minutal dulce ex Citriis.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, coriandrum concides minutatim, ſpatulam porcinam coctam, iſiciola minuta: dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel ſemen, rutam viridem, laſeris radicem: ſuffundis acetum, defrutum, jus de ſuo ſibi: aceto temperabis, facias ut ferveat, cùm ferbuerit, [18] citrium purgatum intrò foras, teſſellatim conciſum & elixatim in cacabum mittes: tractam confringes & ex ea obligas: piper aſperges & inferes.

Minutal [19] *ex præcoquis.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, vinum: concides cepam Aſcaloniam aridam, ſpatulam porcinam coctam teſſellatim concides: his omnibus coctis, teres piper, cuminum, mentham ſiccam, anethum: ſuffundis mel, liquamen, paſſum, acetum modice, jus de ſuo ſibi, temperabis, præcòqua enucleata mittes: facies ut inferveant, donec percoquantur: [20] tractam confringes, ex eâ obligas: piper aſpergis & inferes.

[21] *Minutal ex jecinoribus & pulmonibus Leporis.* [22] Invenies inter Lepores quemadmodum facies. Adjicies in cacabum liquamen, vinum, oleum, cocturam porrorum, & coriandrum conciſum, iſicia minuta, ſpatulam porcinam coctam teſſellatim conciſam, & in eundem cacabum

Digitized by Google

mittes: dum coquitur, teres piper, liguſticum, origanum, jus de ſuo ſibi: vino & paſſo temperabis: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, tractam confringes, & ex ea obligas: piper aſperges & inferes.

Minutal ex Roſis. Eodem jure ſupraſcripto, ſed paſſum plus adjicias.

HUMELBERGIUS.

1 *Minutal marinum.*] Vocat marinum, quod ex piſcibus marinis concinnatur. Minutal verò à munio dictum, edulii genus eſt, quod ex minutatim & in minutiſſimas partes conciſis oleribus & fructibus, aliiſque rebus conficitur.

2 *In cacabum.*] [Torinus, *conjicies, pariter & Liſter*] Hîc adſcribendum, aut ſaltem ſubintelligendum verbum *mittas*.

5 *Cum caparis.*] [Tor. *decocti cum cappartibus.* Liſter] In vetuſto exemplari legitur, *caucapis*. Ego legendum puto, *concarpis*, id eſt, diſcerpis & in fruſta concidis.

7 *Obligas cum ferbuerit.*] Verba *cum ferbuerit*, expungenda, ut ſuperflua.

10 *Teſticulos caponum.*] Caſtrantur Galli nunc exemptis Teſticulis, nunc Calcariorum inuſtione. Varro de R. R. lib. III. cap. 9. *Gallos caſtrant, ut ſint capi, candenti ferro inurentes calcaria ad infima crura, uſque dum rumpantur, at quod exit ulcus, oblinunt figlina creta.*

12 *Glandulas porcellinas.*] Porcellorum cervices & glandia, quæ ita dicuntur, quòd in his glandulæ naſcuntur. Carnes glanduloſas: quas puto eſſe eas, quæ à lacteo colore & ſapore lacteolum vulgò vocantur, in deliciis habitum: quamvis & aliarum partium ceu mammarum ſint glandulæ & glanduloſæ carnes.

13 *Matianum.*] Dictum eſt Matianum, vel à Matio authore, vel à malis Matianis ſic etiam dictis ab eodem Matio, quod hujuſmodi pomis inſerendis fuerit inſignis. Vide Plinium. lib. XV. cap. 14.

14 *Spatulam.*] Spatula à ſpata derivatur, quæ in triplici ſignificatione eſt; aliquando enim gladium, aliquando verò rudem, inſtrumentumve coquinarium, quo cibi in ollis, ad ignem ferventes deſpumantur: interdum item pectoris coſtas latiores ſignificat; pro quarum, ſive potius ſcapularum in homine vocatarum, in brutis *armorum* carne nunc accipit Apicius noſter.

15 *Teſſellatim.*] Hoc eſt, fruſtulatim in modum teſſellæ.

16 *Tergilla.*] Diminutivum eſt

eſt à tergore. Intelligit autem pellem & cutem ipſam ſuis craſſam, quæ aliquando tergus dicitur: ſive dorſum, aut ſpinam, pulpaſque à latere eminentes dorſi, quæ poſterior thoracis pars eſt, & tergum etiam dicitur.

19 *Ex præcoque.*] Legendum, ex *præcoquis* [Torinus habet, *ex præcoci* Liſter] Sunt autem præcoqua mala, quæ ante tempus matureſcunt, & præcocia etiam dicuntur à præcox. Intelligit autem Perſica potiſſimùm, quæ præcoqua æſtate matureſcunt.

20 *Fracta.*] Lege ut in præcedentibus, *Tractam.*

22 *Invenies inter lepores.*] Scilicet lib. VIII. inferiùs.

CASPER BARTHIUS.

11 *Capones.*] Galli ſunt exſecti. *Adv. p.* 973.

LISTER.

3 *Cocturam.*] Infrà videtur exprimi; nempe *cocturam porrorum.*

4 *Porros capitatos.*] An capita vulgarium porrorum, viridibus præciſis; an porros ſeſſiles, quorum radices capitatæ ſunt. Anglicè *ſhives.*

6 *Urticas marinas benè lotas.*] A ſabulo, & ab ipſo ſucco viroſo urenteque.

8 *Inter iſicia confectionem invenies.*] Tarentini nempe Iſicii, quod tamen in noſtro Apicio non invenitur: igitur plura fuerunt condimenta, quam nunc extant.

9 *Minutal Apicianum.*] Nulla condimenta elegantiora, quàm quæ ſub ejus nomine comprehenduntur.

10 *Teſticulos caponum.*] Si Galli exſecti capi ſint, quomodo dici poſſint habere teſticulos? ſi ex inuſtione tantùm calcariorum ex Gallis capi fierent apud veteres, ut Varro innuit, tum capones quoad teſticulos integri eſſent; & forte ex iſta ſterilitate ipſi teſticuli & magnitudine augerentur, & inteneraſcerent. Nobis autem teſticuli agnini in deliciis ſunt.

12 *Glandulas porcellinas.*] *Glandium* & *glandia* apud Plautum, Stich. A. II. Sc. 3. & Capt. A. IV. Sc. 4. Curc. A. II. Sc. 3. nobis glandulæ vitellinæ. Illis ſanè temporibus ars coquinaria valdè operoſa & lauta fuit, cum gallinarum cerebella, teſticuli caponum, & glandulæ hædinæ porcellinæque è ſelectioribus opſoniis fuerunt: his adde criſtas Gallis vivis ademptas, ex uſu Heliogabali, ad imitationem Apicii. Lampridius in Heliogab. cap. 19.

17 *Minutal dulce ex Citriis.*] Id eſt, gratum & palato acceptum, nam huic condimento nihil ineſt præcipuæ alicujus dulcedinis præ reliquis ſuperioribus. Citrini certè per ſe potius fatui ſunt, quàm dulces: loco dulciarii intellige.

18 *Citrium purgatum intrò foras.*] [Torinus *Citrum.*] De cucurbitarum genere hoc dictum eſt, & non de malis citreis, *qua* Citra *à Romanis vocantur*;

I 4 ita

ita Pamphilus in Gloſſis tradit apud Athenæum Deipn. l. III. c. 8. idque maximè confirmatur ex iſtis verbis, *teſſellatim conciſum & elixatum mittes*: quod de pulpa citriorum malorum fieri non poteſt: deinde quòd de uno tantùm citrio loquitur, ex quo tanta patina conficienda ſit; de majuſculo aliquo fructu è cucurbitarum genere exponi debet. Citrium malum ſive Medicum Græciæ & veteribus ignotum. Paulo ante Palladii tempora videtur in Italiam perveniſſe, ut ex ejus ſcriptis colligere licet; ita enim ille in Martio Tit. X. cap. de Citrio. *Talea ejus ſive Clava calidiſſimis regionibus & per autumnum ponitur. Frigidiſſimis Julio & Auguſto poſitas: & quotidianis rigationibus animatas ipſe uſque ad poma, & magna incrementa perduxi.* Quod non referet tanquam novitium inventum, ſi vetuſtior paulò cultura ejus fuiſſet.

19 *Minutal ex Præcoquis.*] Perſicis, at non duracinis, quæ ferè ſerotina ſunt.

21 *Minutal ex jecinoribus & pulmonibus Leporis.*] A nobis hæ deliciæ canibus projiciuntur propter cibariorum abundantiam: at malè.

22 *Invenies inter Lepores quemadmodum facies.*] Infrà Libri octavi capite octavo: nam hîc non conficitur; ſed ſequens ex ſimplici ſpatula porcina denominandum eſt.

CAP. IV.

1 *Ptiſana vel ſuccus.*

P*Tiſanam ſic facies.* Ptiſanam lavando fricas, quam 2 ante diem infundes: impones ſupra ignem calidum, cum ferbuerit, mittes olei ſatis, & anethi modicum faſciculum, cepam ſiccam, ſatureiam, 3 & colocaſium, ut ibi coquantur: 4 propter ſuccum mittes coriandrum viridem & ſalem ſimul tritum, & facies ut ferveat; cùm benè ferbuerit, tolles faſciculum, & transferes in alterum cacabum ptiſanam, ſic ne fundum tangat propter combuſturam: 5 lyas, & colas in ca-

Digitized by Google

cacabo [6] ſupra acronem colocaſium; teres piper, liguſticum, pulegii aridi modicum, cuminum, & [7] ſil frictum, ut benè tegatur: ſuffundis acetum, defrutum, liquamen; refundis in cacabum, ſed colocaſium acronem facias, ut ferveat ſuper ignem lentum.

Aliter. [8] Ptiſanam taricham infundis, cicer, lenticulam, piſa: [9] defricas ptiſanam, & cum leguminibus elixas: ubi benè bullierit, oleì ſatis mittis, [10] inſuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, fœniculum, betam, malvam, coliculum mollem, [11] & viridia minutatim conciſa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi ſemen ſatis, origanum, ſilphium, liguſticum: poſtquam [12] triveris, liquamine temperabis, & ſuper legumina refundis, & agitas, coliculorum [13] minutias ſuper concidis.

HUMELBERGIUS.

1 PTiſana vel ſuccus.] [Torinus cremor. Liſter] Hoc eſt, pulticula ſive cremor & ſorbitio ptiſanæ. Eſt autem ptiſana purgati & contuſi hordei farina ſeu ſubſtantia, ad uſum antea præparata, quâ cùm opus eſſet, utebantur. Hordeum autem, ex quo fiebat, tundebatur, non molebatur, ceu nomen, quod πτίσσειν eſt, indicat: primoque tunſum, ſiccabatur in Sole: mox iterum tuſum, iterum in Sole ſiccabatur, & ut diutus duraret, cum ſuo polline condebatur. Ex quo deinde exigente neceſſitate, tum in ſanitatis uſu, tum ad medicinam pulticulæ fiebant & ſorbitiones quarum aliquas, & eas quidem operoſas ac lautas, nunc conficere docet Apicius noſter. Vide Oribaſium ac Paulum Æginetam. Fit autem non ſolùm ex hordeo, ſed & ex tritico, & ut libro ſequenti docet Apicius, ex alica quoque & Oriza. Unde Horatius; lib. II. Sat. III. vſ. 156. *Sume hoc ptiſanarium orizæ*; & ex aliis item frugibus. Laudes autem ſimplicis ptiſanæ, quæ fit ex hordeo, ſorbitionis gratia, con-

ſcripſit Hippocrates, ubi ait in quarto de victûs ratione in morbis acutis. *Ptiſana in his morbis, cæteris quæ ex frugibus conſtant pulmentariis, mea quidem ſententia, rectiſſimè antefertur, neque mediocri laude efferendi ſunt ii, qui eam anteponere decreverunt. Nam viſcoſitas ejus lenis continua, jucunda, lubrica & medicè laxa eſt, ſitim arcet, &, ubi ablutione opus eſt, facilè deſcendit, non aſtringit, non vellicat graviter, neque in ventre tumeſcit; quippe cùm decoqueretur, tumuit quantum maximè intumeſcere potuit, &c.* Celſus *boni ſucci, lenem & ſtomacho aptam, atque inter imbecilliſſima annumerari poſſe* dicit. Hactenus de ptiſana hordei, quæ nunc pro pulticula & ſorbitione, nunc pro tuſi hordei farina & ſubſtantia accipitur.

2 *Ante diem infundes.*] Hoc eſt, pridie & die lotionem & fricationem præcedente, in aquâ infuſam macerabis & humectabis.

3 *Et coledium ut ubi coquantur.*] [Torin. *Coledium* & *colocaſium*, ubi coquantur. *Liſter.*] Legendum puto, *& colocaſium, ut ibi coquantur.*

5 *Ligas.*] Legendum puto, ut in ſequenti libro, *lyas:* aut Latina voce in eadem ſignificatione *liquas*, hoc eſt, in humiorem reſolvis, & liquidum humectumque reddit.

6 *Supra acronem coloeſium.*] Apicius noſter Græcis interdum utens dictionibus ſæpinſculè illis Latinam dat formam, & inflectionem ſicuti & nunc facit in dictione Acron, quæ ipſis Græcis ſublime & ſummum ſignificat: intelligit autem, ni fallor, per *acronem colocaſium*, (ſic enim legendum pro *coloeſio* hîc & in ſequentibus puto) ſummum colocaſii caulis verticem, in ſummoque caule emergentem & bullantem multiplicem fabam, quam Ciborium appellari dicit Dioſcorides.

7 *Silfi frictum.*] [*Silphium frictum*, Torinus. *Liſter.*] E cap. 5. lib. V. legendum *ſil frictum*, ut de ſilis ſemine intelligatur. Sicque ſæpius in ſequentibus loco *ſilfi* legendum puto *ſil*, id tamen non perpetuò.

8 *Ptiſanam barricam.*] [Torinus idem. *Liſter.*] Initium alterius ſorbitionis eſt, & corruptus locus, quare ita legendum puto. *Aliter. ptiſanam Taricam*, id eſt, ſalſam.

9 *Defrixas.*] [*Piſa defriges*, Torinus. *Liſter.*] Lege, *Defricas.*

10 *Et ſuper viridia.*] Lego, *inſuper viridia*, ſcilicet condimenta, quæ ſequenter enumerat.

11 *Et viride.*] Legendum, *& viridia.*

12 *Tribueris.*] Lege, *triveris.*

13 *Minutas.*] Lege, *minutias*, hoc eſt, præciſuras, particulaſque in quas conciſi ſunt coliculi.

LISTER.

4 *Propter ſuccum.*] Ut hordeum ad ptiſanam præparatum coctumque, in ſuccum liquetur,

Digitized by Google

tur, coleturque: ideò melius Torinus, *ut ubi coquantur propter ſuccum*; coló omiſſó.

6 *Supra abrotoni cilotáſium.*] Forte tenerum & admodum immaturum Ciborium. Conditura ſine dubiò Ægyptiaca, & à Græcis tranſlata in uſum Romanorum: ità in ſequentibus illa *ptiſana tarieba* denotat eſſe Græcam condituram. certè hordeum ſale condiebant, maceratum vel integrum, vel in ſatinam contuſum. Vide lib. V. cap. ſ. idem repetitum. *Alicam vel ſuccum ptiſanæ ſic facies*, &c.

N. B. Hæc autem multo elegantiora condimenta ſunt, quàm uſus medicus valetudinariis requirit, & ad lautitias domeſticas inſtituta.

CAP. V.

1 *Guſtum.*

2 G*Uſtum verſatile.* Albas betas minutas, porros requietos, apios bulbos, 3 cochleas elixas, 4 gigeria pullorum, 5 avicellas, iſicia, 6 coquas ex jure, perungis patinam, & folia malvarum ſubſternis, & præmixta olera componis, ſic ut laxa permiſces, 7 bulbos inverſos: 8 Damaſcena, cochleas, iſicia, 9 lucanicas breves concidis: liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat: cùm ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum: fricabis, ſuffundis, & facies ut bulliat: patina ova plura confringis, & jus mortarii reliquum commoves, commiſces, patinam obligabis: dum ducit, œnogarum ad eam ſic facies. Teres piper, ligusticum, fricabis: ſuffundis liquamen & vinum: paſſo vel vino dulci temperabis in cacabulo; olei modicum mittes: facies ut ferveat: cùm

Digitized by Google

cùm ferbuerit, amylo obligas: patinam verſas in [10] lancem: folia malvarum ante tollis, œnogaro perfundis, inſuper piper aſperges & inferes.

Guſtum de oleribus. Condies bulbos liquamine, oleo, vino: cùm cocti fuerint, jecinora porcelli, & gallinarum & ungellas, & [11] avicellas diviſas, hæc omnia cum bulbis ferveant: cùm ferbuerint, teres piper, liguſticum, ſuffundis liquamen, vinum, & paſſum, ut dulce ſit: jus de ſuo ſibi ſuffundis, revocas in bulbos; cùm ferbuerint, ad momentum amylo obligas.

Guſtum de cucurbitis farſilibus. Cucurbitas à latere ſubtiliter ad modum teſſellæ oblongæ decidas, & excavas & mittis in frigidam: impenſam ad eam ſic facies. Teres piper, liguſticum, origanum: ſuffundes liquamen: cerebella cocta teres: ova cruda diſſolves & mittes, ut corpus unum efficias: liquamine temperabis: & cucurbitas ſupraſcriptas non plenè coctas, ex ea impenſa imples & de teſſella ſua recludis: [12] ſurclas, & coctas eximes & friges, œnogarum ſic facies: teres piper, liguſticum: ſuffundis vinum, & liquamen: paſſo temperabis: olei modicum mittis in cacabum, & facias ut ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas, & cucurbitas frictas œnogaro perfundis: & piper aſperges, & inferes.

Guſtum de præcoquis. [13] Duracina [14] primotica puſilla præcoqua purgas, enucleas: in frigi-

Digitized by Google

dam mittis: in patina componis. Teres piper, mentham ſiccam: ſuffundis liquamen: adjicies mel, paſſum, vinum, acetum: refundis in patina ſuper præcoquia: olei modicum mittis, & lento igni ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas: piper aſperges & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 G*Uſtum.*] Guſtum, quod per diminutionem non ineleganter guſtulum dixeris intelligo ferculum, quod non copioſè & ad ſatietatem, ſed parcè & quaſi guſtando ſolum accipitur; quales ſunt cibi, quos jentacula vocamus, de quibus Martialis ait lib. XIV. Ep. 223.

Surgite jam, vendit pueris jentacula piſtor,
Criſtatæque ſonant undique lucis aves.

4 *Gingeria.*] [*Zingiber*, pullorum axillas. Torinus. *Liſter*] Legendum, *Gigeria*, ut ſuprà capite hujus ſecundo.

5 *Ancellas.*] Una interpoſita litera legendum puto, *avicellas*, ut de aviculis & parvis avibus intelligatur.

8 *Damaſcenas Cochleas.*] Lego diviſim & interpunctim, *Damaſcena, cochleas.*

10 *Lancem.*] Lanx, quæ & Langula dicitur à latitudine, vas eſt latum & rotundum ac concavum, in quo cibaria menſæ inferuntur.

11 *Scellas.*] Legendum puto ut paulo ante, *avicellas*, & ſic etiam in ſequentibus.

12 *Surclas.*] Id eſt, ſurculo connectis, & ligas, ne recidat.

14 *Primotica.*] Id eſt, quæ primæ naſcuntur & præcoqua ſunt.

LISTER.

2 *Guſtum verſatile.*] Nempe patinam operoſiſſimam tandem in lancem verſas; ſcilicet in latius quoddam & nobilius vas menſarium: adeoque Humelbergio non facilè aſſentior, ut ex tot tantiſque opſoniis delicatioribus ferculum, ſumma arte confectum, ad jentaculum apponeretur. Sed Guſtum, ut arbitror, dicitur propter excellentiam ſaporis.

3 *Cochleas elixas.*] Ex aqua. Vide infrà l. VII. c. 16.

Toſtis marcentem ſquillis recreabis & Afra
Potorem Cochlea. Horat. lib. II. Sat. IV. ℣. 58.

Forte intelligendus eſt de Cochlea muria condita, certe ſpecie aliqua haud vulgari ex Africa.

Digitized by Google

5 *Avicellas.*] In quibus ſunt ficedulæ, primumque locum tenent.

5 *Coquas ex jure.*] Infra ſcripto.

7 *Bulbos inverſos.*] Igitur eorum figura hoc patiebatur: nempe ex altera parte planiores, ex altera convexi & acuminati; an verò de orchidis alicujus ſpecie hoc dici poſſit, neſcio.

9 *Lucanicas breves concidis.*] An quòd aliàs ferè in longitudinem extendi ſolebant, an in minutias concidendæ?

13 *Duracina.*] In aliis plurimis locis hujus fructûs mentio fit, uſûſque mirabilis fuit; & certe propter ſalubritatem, noſtram imitationem meretur.



APICII

Digitized by Google

APICII COELII
LIBER V.
[1] OSPRIOS dictus.

CAP. I.
Pultes.

[2] PUltes *Julianæ* ſic coquuntur. Alicam purgatam infundis: coques: facies ut ferveat: cùm ferbuerit, oleum mittis: cùm ſpiſſaverit, [3] obligas diligenter. Adjicies [4] cerebella duo cocta: & ſelibram pulpæ, quaſi iſicia [5] lyatæ, cùm cerebellis teres, & in cacabum mittis. Teres piper, liguſticum, fœniculi ſemen: ſuffundes liquamen & vinum modicè, mittis in cacabum ſupra cerebella & pulpam, [6] ubi ſatis ferbuerit, cum jure miſces: ex hoc paulatim alicam condies, & ad trullam permiſces, & lyas, ut quaſi ſuccus videatur.

Pultes cum jure œnogari cocti.] Pultes œnogari benè cocti jure condies, [7] copadia, ſimilam, ſive alicam coctam hoc jure, & cum copadiis porcinis apponis [8] œnogari cocti jure conditis.

Pultes [9] *Tractogalata.* Lactis ſextarium & aquæ modicum mittis in cacabo novo, & lento

igni

igni ferveat : [10] tres orbiculos tractæ ſiccas & confringis, & partibus in lac ſummiſſis, ne uratur, aquam miſcendo agitabis, cùm cocta fuerit, ut eſt, ſuper ignem mittis, [12] melle ex muſteis cum lacte ſimiliter facies, ſalem & oleum minus mittis.

HUMELBERGIUS.

1 OSprios.] Ὄσπριος id eſt, *legarius, leguminarius, pultarius.* Quo nomine inſcriptus eſt liber hic quintus, quòd variorum leguminum pulmentaria & eorum condituras comprehendat & conficere doceat. Legumina autem frugum genus ſunt. Siquidem frugum duo prima genera ſunt, tradente Plinio H. N. lib. XVIII. cap. 7. *frumenta ut hordeum & triticum, & legumina ut faba & cicer. Legumina omnia*, ut teſtatur Hippocrates de Victu Acut. Text. LIX. 8. *& cruda & cocta & fricta & macerata & viridia, flatum excitant, quamobrem niſi cum aliis cibis, ipſis utendum non eſt.* Celſus ea *valentiſſimi generis & plurimi alimenti eſſe dicit, & mali ſucci, ſtomacho aliena & inflare.*

2 *Pultes Julianæ.*] Ab authore ſic dictæ videntur Juliano, qui hujuſmodi uſus ſit. In quo Ammianus Marcellinus lib. XXI. cap. 9. ciborum extollit parſimoniam, cujus menſarum tenuitas erat recte noſcentibus admiranda.

3 *Ligas.*] Lege *obligas.*

5 *Lyata.*] Niſi Græcis dictionibus ſub Latina inflexione & forma ſæpicule uti ſoleret Apicius noſter pro *lyata* & verbo *lyas* reponendum cenſuiſſem, Latina vocabula *liquata* & *liquas*, in eadem ſcilicet in humorem reſolvendi & liquidum humidumque faciendi ſignificatione, ſed dictam ob cauſam nihil immutare volui.

6 *Ubi ſatis fuerit.*] Lege, *ubi ſatis ferbuerit.*

7 *Copadias mulam.*] [Torinus, *Cupedias mulam.* Liſter] Ex vetuſto exemplari legendum: *Copadia, ſimulam.*

8 *Oeno cocti.*] Ex præcedentibus legendum, *œnogari cocti.*

9 *Tractogale.*] Legendum puto, *Tractogalata.* Sic etiam lib. VI. cap. 9. *pullum* vocat *tractogalatum.*

10 *Teres ſorbiculos.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *tres orbiculos*, id eſt circulos, vel globulos. [Lege *orbiculos.* Latini. Latinius. Bibliothec. Sacr. & Prof. tom. II. pag. 43.]

11 *Et partibus in leſum mittis ne uratura quadam miſcendos agitabis cum cocta fuerit ut: & ſuper ignem mittis: melle ex muſteis*, &c.] Hic locus corruptiſſimus eſt, ſicque ex vetuſto MS. exemplari emendatè legendus. *Et partibus in lac ſummittis ne uratur, aquam miſcendo agitabis, cum cocta fuerit, ut eſt, ſuper ignem mittis, melle ex mu-*

muſteis,&c. Mel dicitur muſteum quod novum & recens. Et ſic etiam petaſonem vocat muſteum, id eſt, recentem & novum.

Pultes alicam, &c.] Hanc ultimam pulticulam, quòd eadem eſt primæ Julianæ, ideo tanquam ſuperfluè repetitam cenſui omittendam.

LISTER.

2 *Pultes Julianæ.*] An potius imperatoris Didii Juliani: *D. Julianus ſæpe nulla exiſtente religione, oleribus leguminibuſque contentus, ſine carne cœnaverit.* Æ. Spartianus cap. 3. in his tamen pultibus caro ineſt: ideo aliis lautioribus ejus viri pultibus ponendæ ſunt.

Æquè puls ignota Græciæ, quàm Italiæ polenta.] Plin. lib. XVII. c. 7. parabatur enim puls & farro, polenta ex hordeo mediocriter frixo. Itaque antiquiſſimus Romanorum cibus erat puls. Unde conjicio, vel in Italia, vel Sicilia Italiæ vicinâ, triticum fuiſſe primò inventum, id eſt, ſponte alicubi illarum terrarum natum, & indigenam herbam ſive gramen, certè ſiligo, optima tritici ſpecies Græcis ignota fuit, nec apud eos nomen habuit. *Ex tritico firmiſſima ſiligo, deinde ſimilia.* C. Celſus l. II. c. 18. Σιλίγνια (inquit Galenus, de alimentorum facultatibus l. I. c. 9.) *neque Græcum nomen eſt, neque ipſum aliter poſſum exprimere.*

4 *Cerebella duo cocta & ſelibram pulpæ.*] Porcinæ putà; cujus etiam animalis cerebella eſſe videntur; quòd proximæ pultes habent copadia porcina.

10 *Tres orbiculos Tractæ ſiccas.*] Lege *ſiccos*, orbiculos Tractæ, ſive Tractas orbiculatas, *Globulos* vocat Cato: etiamſi forent planæ & rotundæ Tractæ: *Semen malvæ placentam refert figurâ orbiculatâ.* Athenæus.

12 *Melle ex muſteis cum lacte ſimiliter facies.*] Ex muſteis orbiculis Tractæ, ut differant à ſuperioribus pultibus, quæ fiunt ex orbiculis ſiccis & non recentibus.

N. B. pultes omnes in hoc capite frumentaceos eſſe, quod pro noſtra quoque interpretatione inprimis facit.

CAP. II.

Lenticula.

1 L*Enticula ex ſpongiolis ſive fungulis.* Accipies 2 cacabum mundum, 3 mittes, coques:

Digitized by Google

ques: adjicies in mortarium piper, cuminum ſemen coriandri, menthæ, rutæ, pulegii, fricabis: ſuffundis acetum: adjicies mel, liquamen & defrutum: aceto temperabis: [4] reexinanies in cacabum ſpongiolos elixatos, teres & mittis ut ferveant; cùm bene ferbuerint, obligas: adjicies in boletari oleum viride.

Lenticula de caſtaneis. Accipies cacabum novum & [5] caſtaneas purgatas diligenter mittis, adjicies aquam & nitrum modicè: facias ut coquatur: cùm coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, ſemen coriandri, rutæ, laſeris radicem, mentham, pulegium, fricabis: ſuffundis acetum, mel, liquamen: aceto temperabis, & ſuper caſtaneas coctas refundis: adjicies oleum: facies ut ferveat, cùm benè ferbuerit, [6] tudiculabis & in mortario teres. Guſtas; ſi quid deeſt, addes; cùm in boletari miſeris, addes [7] oleum viride.

Aliter. [8] Lenticulam coques: cùm deſpumaveris, porrum & coriandrum viridem ſupermittis: coriandri ſemen, pulegium, laſeris radicem, ſemen menthæ & rutæ fricabis: ſuffundis acetum: adjicies mel, liquamen, acetum: defruto temperabis: adjicies oleum, agitabis: ſi quid opus fuerit, mittis: amylo obligas: inſuper oleum viride mittis: piper aſpergis & inferes.

Hu-

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 L*Enticulam ex ſpondilis ſive ſondilis.*] Legendum, *lenticula ex ſpongiolis ſive fungulis.*

2 *Cacabum mundum.*] Si non plura, ſaltem hæc verba aſcribenda puto, *Mittes, coques.* [Imo, *Lenticulam* quoque cum Torino. *Liſter.*]

6 *Tutunclabis.*] Legendum puto hîc & in ſequentibus, *tudiculabis.* Eſt autem tudiculare, imprimere & ſculpere: aliquando tamen metaphoricè pro commovere uſurpatur. Ut hoc loco & in ſequentibus.

4 *Rute ſuffundis.*] Lege, *ruta fricabis: ſuffundis.*

LISTER.

3 *Mittes.*] Lenticulam ſcilicet in cacabum novum coques: eadem omiſſio eſt in ſequenti articulo, nec à Torino ſuppletur: at titulus iſtius articuli apud Humelbergium ut & ſuperioris Lenticulam habent.

Mirum eſt, quod Florentinus apud Conſtantinum Cæſarem lib. II. referat Ægyptiam Lentem in cibo acceptam lætitiam conciliare. Apud Romanos verò, Lentem fuiſſe annumeratam inter funebres cibos, auctore Appiano. *L. Nonnius.* l. I. c. 10. A Græcis itaque hæc condimenta habuit noſter Apicius; nam Græcis Lenticula admodum familiaris fuit, multiſquè adeo in cibo placuit, ut nomen inde ſumpſerint.

4 *Reexinanies in cacabum ſpongiolos elixatos.*] Per ſe & in proprio ſucco fungioli optimè elixantur; & ſic in cacabum iſtum mundum reexinaniendi ſunt, terendique, cúmque jure præſcripto denuo ſerviſaciendi ſunt.

5 *Caſtaneas purgatas.*] A cortice ſcilicet ante coctionem.

7 *Oleum viride.*] Videtur iſtud oleum ex immaturis olivis, gratiam quandam peculiarem Lenticulis, fungiolis, & caſtaneis addere.

8 *Lenticulam coques—coriandrum viridem ſupermittis—ſemen coriandri fricabis.*] Ex Zenonis præſcripto, *decima pars coriandri Lenticula adjicitur.* Athénæus.

CAP. III.

1 *Piſa.*

2 P*Iſum* coques; cùm deſpumaverit, porrum, coriandrum & cuminum ſuprà mittis. Teres piper, liguſticum, 3 careum, hoc eſt, careotam, careum,

Digitized by Google

careum, anethum, [4] ocymum viridem, ſuffundis [5] liquamen: vino & liquamine temperabis: facies ut ferveat; cùm ferbuerit, agitabis; ſi quid defuerit, mittis & inferes.

[6] *Piſa farſilis*; coques, cui oleum mittis, [7] abdomen; & mittis in cacabum liquamen & porrum capitatum, coriandrum viridem: imponis ut coquatur. [8] Iſicia minuta facies quadrata, & coques ſimul turdos vel avicellas, vel de pullo conciſo, & cerebella prope cocta: [9] cum juſcello coques [10] lucanicas aſſas, [11] petaſonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum [12] heminam frigis: teres piper, liguſticum, origanum, zingiber: jus abdominis fundis, lyas, angularem accipies, converſari poteſt, & omento tegis, oleo [13] profundis, deinde nucleos aſperges, & ſupra piſam mittis, ut tegas fundum angularis; & ſic componis ſupra petaſonis pulpas, porros, lucanicas conciſas: iterum piſam ſupermittis: item [14] alternis aptabis [15] opſonia, quouſque impleatur angularis: noviſſimè piſa mittis, ut intus omnia contineat: coques in furno, vel lento igni imponis, ut ducat ad ſe deorſum: ova dura facies, [16] vitella ejicies, in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido & liquamine modico, teres & mittis in vas ut ferveat: cùm ferbuerit, piſam mittis in lancem, & hoc jure perfundis, [17] hoc *jus candidum* appellatur.

[18] *Piſum Indicum.* Piſum coques: cùm deſpumaverit, porrum & coriandrum concides & mittes

tes in cacabum ut ferveat: & accipies [19] ſepias minutas, ſic quomodo ſunt, cum atramento ſuo, ut ſimul coquantur. Adjicies oleum, liquamen & vinum: faſciculum porri & coriandri, facies ut coquantur: cùm coctum fuerit, teres piper, liguſticum, origanum, carei modicum: ſuffundis jus de ſuo ſibi: vino & paſſo temperabis: ſepias minutatim concides, & in piſum mittis, piper aſperges, pilum coques, agitabis, & mittis in frigidam: cùm refrigerârit, deinde agitabis. Concides cepam minutatim, & albamentum ovi, oleo & ſale condies: aceti modicum adjicies, in [20] boletari vitellum ovi cocti colas, inſuper oleum viride mittis & inferes.

[21] *Piſa Vitelliana ſive faba.* Piſam coques, lyas; teres piper, liguſticum, zingiber: & ſuper condimenta mittis vitella ovorum quæ dura coxeris, mellis uncias tres, teres: liquamen, vinum & acetum; hæc omnia mittis in cacabum & condimenta quæ triviſti; adjecto oleo ponis ut ferveat. Condies piſam, lyas, ſi aſpera fuerit, mel mittis & inferes.

Aliter Piſa ſive faba. Ubi deſpumaveris, teres liquamen, mel, caræenum, cuminum, rutam, apii ſemen, oleum & vinum, tudiculabis cum pipere trito, & cum iſiciis inferes.

Aliter. Piſam ſive fabam deſpumatam, [22] ſub trito laſere Parthico, liquamine & caræ-

no condies: oleum modice ſuperfundis & inferes.

Piſa adultera verſatilis. Coques piſam, cerebella vel [23] avicellas vel turdos exoſſatos à pectore, lucanicas, jecinora, gigeria pullorum in cacabum mittis: liquamen, oleum: faſciculum porri capitati, coriandrum viridem concidis, & cum cerebellis coques: teres piper, liguſticum & liquamen.

Piſa ſive [24] *faba Vitelliana.* [25] Piſam ſive fabam coques: cùm deſpumaverit, mittes porrum, coriandrum, & [26] flores malvarum; dum coquitur, teres piper, liguſticum, origanum, fœniculi ſemen: ſuffundis liquamen & vinum in cacabum: adjicies oleum: cùm ferbuerit, agitas, oleum viride inſuper mittis & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Piſa.*] Piſum ſive piſa; utrumque enim dicitur. Inflant piſa, minus tamen quam fabæ, teſtante Hippocrate, de Diæta. II. Text. XIII. 4.

3 *Careum hoc eſt caravita, careum.*] In vetuſto ſcripto exemplari legitur *Cariutam*, ut de radice carei, quæ careota vocatur: alterum verò careum de ejuſdem plantæ ſemine intelligatur. Verum prior carei dictio cum expoſitione ſua, quamvis expungenda nobis viſa fuerit, noluimus tamen quicquam immutare, unicuique utriuſque aut alterutrius utendi pro arbitrio ſuo poteſtatem relinquentes.

4 *Ocymum.*] Ocymum herba eſt, quam *baſilicon* nunc vocant.

5 *Liquino.*] Legendum, *liquamen, vino.*

9 *Lucanicas.*] Ex vetuſto exemplari adſcribe, *aſſas.*

11 *Petaſonem.*] Petaſo inter ſuccidias numeratur, & eſt coxa cum crure porcina.

12 *Heminam.*] Præcipue Italicam, quam & libram nominant, ut lib. IV. de ſanitate tuenda Galenus ait. In liquidis verò hemina eſt, quam Græci *cotilon* vocant, ut ait C. Aurelianus. Chron. II. c. 7.

13 *Fundis deinde Nucleos.*] Ex ve-

Digitized by Google

vetuſto exemplari legendum, *fundis lyas, angularem accipies, converſari poteſt, & omento tegis, oleo profundis, deinde nucleos*, &c. Angularem vero vaſis genus vocat coquinarii, à forma angulari indito nomine.

15 *Opſonia.*] Ὀψώνιον dicitur impenſa, ſumptus, & quicquid per luxum animi paratum. Non per uſum vitæ neceſſarium, ut vinum & panis, in cibo additur, ſed tanquam edendi irritamentum, repertum eſt. Et inde verbum *opſono* & *opſonor*, id eſt, convivor, ut tradit Perottus; à quo *opſonator, opſonatrix, opſonatio*, & frequentativum *opſonito. Multi mecum eo die opſonitavere.* Nævius *opſonatè, pollucibiliter.* Plautus in Moſtellaria. I. Sc. I. vſ. 23. Aliquando tamen opſonare eſt opſonia emere, & concinnare; & opſonator qui emendis opſoniis præeſt, & empta coquo tradit. De quo Martialis. lib. XIV. Ep. 217.

Dic quotus es, quanti cupias cœnare, nec unum
Addideris verbum, cœna parata tibi eſt.

Et Seneca Epiſtola XLVII. ad Lucilium ait: *adjice opſonatores, quibus dominici palati notitia ſubtilis eſt, qui ſciunt, cujus rei illum ſapor excitet.* Unde Martialis lib. XIV. Ep. CCXX.

Non ſatis eſt ars ſola coquo, ſervire palato:
Namque coquus domini debet habere gulam.

Item ab opſonio dicitur etiam *Paropſis* patinæ genus aliquantum concavæ, in qua opſonia ponuntur.

17 *Ocyius candidum.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *hoc jus candidum.*

18 *Piſum Indicum.*] Dictum eſt ab Indis, apud quos ſeri ſolebat.

20 *Boletum.*] Legendum, *Boletari.*

21 *Vitelliana.*] Ab auctore Vitellio Imperatore luxui dediſſimo.

23 *Aucellas.*] Legendum puto, ut in præcedentibus etiam, *Avicellas*, ut ſit diminutivum ab ave.

24 *Faba.*] *Inter legumina maximus honos faba; quippe ex qua tentatus ſit etiam panis.* Plinius H. Nat. XVIII. cap. 12. *Tuſſi & carnis incremento utilis. Ex poſca cœliacas fluxiones & ventris termina ſiſtit* Dioſcorides. *Faba ſolida fricta, fervenſque in acre acetum conjecta, torminibus medetur. In cibo freſa, & cum allio cocta contra deploratas tuſſes ſuppurationeſque pectorum, quotidiano cibo ſumitur.* Plin. H. Nat. l. XX. c. 25.

LISTER.

2 *Piſum coques.*] Ex facili piſi coctione aquæ bonitatis experimentum fit: quippe ex pura aqua & ſalibus defæcata piſum liquatur & defluit, contrà ex aqua ſalſa indureſcit, & conſtringitur.

6 *Piſa farſilis coques.*] Id eſt piſam coques.

6 *Piſa farſilis.*] Cùm piſa fun-

Digitized by Google

fundum Angularis tegat, & rurſus noviſſimè miſſa, intus omnia contineat, quodammodo ob velamentum quoddam undique injectum piſa farſilis eſſe videtur. Sanè non aliud compoſitius aut elegantius ferculum, ſi rerum & condimentorum varietates & ſummum conditurae artificium reſpicias, uſpiam temere, certè apud Apicium noſtrum invenitur,

7 *Abdomen.*] Aliàs ſumen porcinum.

8 *Iſicia minuta facies.*] An ex iſtis rebus ſuperioribus coctis, ſcilicet abdomine & piſâ coctâ, &c. vel ex ſequentibus?

8 *Iſicia minuta quadrata.*] Quas *Teſſellas* ſuprà nominat

9 *Cum juſcello.*] Idem verbum habetur apud antiquum interpretem Juvenalis, (ad Sat. IV. ℣. 23,) ſed ab eo aptatur Titulo Apicii noſtri, tanquam ex contemptu Scriptoris. Vide praefationem noſtram.

14 *Alternis aptabis Opſonia.*] Quaeres, quaenam propriè opſonia appellentur? Clearchus *haec opſonia* nominat apud Athenaeum: *Nimirum è freſis leguminibus, pultem, lenticulam, ſalſamentum, piſcem, rapum, allium, carnem, thymum, muriam, cepam, carduum, oleam, capparim, bulbum, fungum*: *atque* haec bellaria, *nempe placentarum genera, cicer, ſeſama, copte, uva, carica, pyra, perſica, mala, amygdala.*

16 *Vitella ejicies.*] Ex albuminibus ad uſum condimentorum,

18 *Piſum Indicum.*] Piſum Indicum pro conditura apud Indos uſitata accipit Humelbergius; potius ut arbitror, piſum Indicum dicitur à colore juris ab atramento ſepiarum infecto; perinde ut in hoc capite jus alterum *candidum* nominatur: nam atramentum ſepiarum crudum nigrum eſt; ex coctione verò aliquantulum purpuraſcit. *Propter inopiam coloris Indici cretam ſalinuſiam, aut annularíam, vitrumque quod Graeci Yalon appellant, inficientes, in imitationem faciunt Indici coloris.* Vitruvius lib. VII. cap. 14. idem repetit ferè iiſdem verbis Plinius H. Natur. l. XXXV. c. 6. Imò & atramenti Indici mentio fit apud Plinium ibidem.

19 *Sepias minutas ſic quomodo ſunt cum atramento ſuo.*] Nam ſi ſint vivae inciſae vel leviter, ſuccum iſtum nigrum ejaculantur. Igitur iſtud atramentum ſepiarum, utpote humor peculiaris in ſingulari quodam vaſe contentus, ſapidum quid & ſalubre eſt. At *ſolvunt alvum ſepiae: in cibo dantur cum oleo, ſale, & farina decoctae.* Plin. H. Nat. lib. XXXII. c. 9. „ *Elixa ſepia tenera eſt,* „ Diphilus apud Athenaeum, „ lib. VIII. cap. 14. pag. 356. „ *ori grata, concoctu facilis, &* „ *alvum mollit: ejus autem ſuccus* „ *ſanguinem attenuat, purgatio-* „ *nemque per mariſcas provocat. Mollium genus,* ita Mneſitheus ibidem, *jurulentum ſalubrius eſt. Tamen veteres* ſepiis frixis veſcebantur. Athenaeus Deipn. Lib. VII. c. 21.

20 *Hypoſphagma.*] *Sepiae atramentum interpretes exponunt: At Eraſiſtratus in Opſartytico intritum*

Digitized by Google

tum (ὑπότριμμα) *eſſe vult*; quod ſic deſcribit, *fit è carnibus aſſis vel elixis, & ſanguine* (ſepiæ aut aliûs) *cum ſale, caſeo, cumino & laſere*. Athenæus ibid. *Glaucus Locrienſis in Opſartytico ſcribit, hypoſphagma parari ex elixo ſanguine* (ſepiarum putà) *ſapa, laſere, melle, aceto, ſale, caſeo, & olerum foliis benè olentibus conciſis.*

21 *Piſa Vitelliana.*] A Vitellio Imperatore condimenta bis in hoc capite denominantur; niſi hæc prior appellatio à vitellis ovorum ſumpta ſit: non malè itaque Torinus prius *piſum vitellinum* appellat; ſecundum *Vitellianum*.

22 *Subtrito laſere Parthico.*] Secundo à Cyrenaico, quod jam rariſſimum fuit, ut ſupra dictum eſt.

25 *Piſam ſive fabam coques.*] *Leguminum, quæ cultu miteſcunt* (Athenæus) *& ſemine proveniunt, alia ſeruntur ad elixaturam, ut faba, piſum; ſiquidem ex his freſis fit edulium; alia ad parandum ex eorum farina juſculum pultaceum, ut aracus & lens: quædam ad animantium quadrupedum pabula, ut ervum aratorum Boum: vicia, Ovium.*

26 *Flores malvarum.*] Non inutile condimentum ad noſtram imitationem.

CAP. IV.

1 *Conchicla.*

2 C*Onchicla cum faba*, coques: teres piper, liguſticum, cuminum, coriandrum viridem: 3 ſuffundis liquamen: vino & 4 liquamine temperabis; mittis in cacabum: adjicies oleum: lento igni ferveat & inferes.

Conchicla Apiciana. Accipies 5 Cumanam mundam, ubi coques piſum; cui mittis Lucanicas conciſas, iſiciola porcina, 6 pulpas, petaſonem: teres piper, liguſticum, origanum, anethum, cepam ſiccam, coriandrum viridem: ſuffundis liquamen: vino & liquamine temperabis, mittis in cumanam, 7 cui adjicies oleum, perungis ubique ut com-

Digitized by Google

combibat oleum; igni lento coques, ita ut ferveat; & inferes.

[8] *Conchicla de piſa ſimplici.* [9] Piſam coques, cùm deſpumaverit, faſciculum porri & coriandri mittis: dum coquitur, teres piper, liguſticum, origanum: [10] faſciculum de ſuo ſibi fricabis, [11] ſuffundis liquamen, vino & liquamine temperabis, mittis in cacabum, ſuperadjicies oleum, & lento igni ferveat, inferes.

Conchicla [12] *Commodiana.* Piſam coques: cùm deſpumaverit, teres piper, liguſticum, anethum, cepam ſiccam: ſuffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: mittis in cacabum, [13] ut combibat: [14] deinde ova quatuor ſolves, in ſextarium piſæ mittis, in cumana ad ignem ponis, [15] ut ducat, & inferes.

Aliter Conchiclam ſic facies. [16] Pullum lavas, exoſſas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum: liquamine, oleo, & vino ferveat: cùm coctus fuerit, concidis minutatim cepam & coriandrum, colas ibi piſam coctam non conditam, accipies conchiclam, pro modo componis variè: deinde teres piper, cuminum: ſuffundis jus de ſuo ſibi. Item in mortario ova duo diſſolves, temperas, jus de ſuo ſibi [17] ſuffundis piſæ integræ elixæ, vel nucleis adornabis, & lento igni fervere facies, & inferes.

[18] *Aliter Conchicla farſilis, ſive conchiclatus pullus vel porcellus.* Exoſſas pullum à pectore, femora

femora ejus jungis in porrectum: ſurculo alligas, & impenſam paras, & farcies alternis piſam lotam, cerebella, lucanicas & cætera: teres piper, liguſticum, origanum & zingiber: liquamen ſuffundis, paſſo & vino temperabis: facies ut ferveat, & cùm ferbuerit, mittis modicè & piſam cùm condieris, alternis in pullo componis, [19] omento tegis, & [20] in operculo deponis, & in furnum mittis, ut coquantur paulatim, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Concicla.*] Legendum puto *Conchicla* cum aſpiratione, & intelligo fabam Conchin, de qua Martialis lib. XIII. Epigr. 7.

Si ſpumet rubrâ conchis tibi pallida teſtâ,
Lautorum cœnas ſæpe negare potes.

Eſt autem faba conchis, quam *ſolidam* vocat Plinius, hoc eſt, integra & cum cortice ſuo decocta, ad diſcrimen fabæ freſæ, quæ molliter fracta ſine cortice coquitur; à ſimilitudine ſcilicet concharum, quod confracto cortice velut implicita conchis ſuis caruncula videatur. *Faba quaſi concicula*, ad Marcellum medicum: legendum puto *Conchicula.*

3 *Suffundes, liquamine temperabis: mittis, ſuperadjicies.*] Legendum, *ſuffundis liquamen vino, & liquamine temperabis: mittis in cacabum: ſuperadjicies.*

4 *Liquamen in ea,*] Lege *liquamine.*

12 *Commodiana,*] A Commodo Imperatore, qui conviviis deditus potavit in lucem & tabernis indulſit.

13 *Et cum bibat,*] Lege, *ut combibat*, id eſt, abſorbeat.

15 *Ut ducat.*] Id eſt, coëat & coaleſcat, condenſeturque & craſſeſcat.

16 *Concidis pullum minutatim, liquamine, oleo & vino ferveat, concidis cepam, coriandrum minutatim, cerebella enervata mittis in eundem pullum, cum coctus fuerit lavas, exoſſas, concidis, &c.*] Lege ſic. *Pullum lavas, exoſſas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum; liquamine, oleo & vino ferveat, cùm coctus fuerit, concidis,* &c.

18 *Aliter concicla concicl atus pullus, vel porcellus exoſſatus pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, ſurculo alligas & impenſam. Concicla farſilis paras & farcies alternis, &c.*] Lege ſic: *Aliter conchicla farſilis ſive conchiclatus, pullus vel porcellus. Exoſſas pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, ſurculo alligas & impenſam paras, & farcies alternis,* &c.

Digitized by Google

20 *In Operculo.*] Id eſt *Teſta*, quod vas eſt coquinarium, ſub quo teſtuacia ex variis eſculentis condimenta à teſtu, ſub quo calido coquuntur, ſic appellata, ut ſcribit Varro de L.L. l. IV. p. 27. ed. Dordrac. item multacea & placentæ coquuntur.

LISTER.

2 *Conchicla cum faba coques.*] Idem jam fit apud nos de quadam Faba exigua alba, id eſt integra cum ſiliquis ſuis decoquitur, at valde immatura. *Inter legumina maximus honos faba*, Plinius H. N. lib. XVIII. c. 12. In cujus laudibus non ultimum illud: *Faba in cibo freſo & allio cocta, contra deploratas tuſſes ſuppurationeſque pectoris quotidiano cibo ſumitur*: ita & cicera, ob ſummam carnis ex iis eſis tumefactionem, quâ ſcilicet inſenſibilis perſpiratio vehementer promovetur, & privatim glandulæ pulmonis potenter admodum functiones ſuas in cruditatibus coquendis expellendiſque perficiunt.

Pythagoras Fabas comedere vetavit, quod faba eſſet *ἀγόνατον*, id eſt, ſecundum Eraſmum, *expers genituræ*: Alii verò eum reprehendunt, & iſtam dictionem reddunt *ſine nodis*: melius tamen Eraſmus, nam non hic de faba aliqua vulgari & verâ agitur, quæ ad Venerem vehementer provocat, & inter ſaluberrima edulia habentur; ſed de Faba iſta Ægyptia, quæ Nymphææ ſpecies eſt, & genituram minuendo, ad Venerem aliquem impotentem reddit. Vide Dioſcorid. Symbolum Pythagoræ *κυάμων ἀπέχεσθαι*, non de fabis intelligendum, ſed de rebus venereis. Nam in æquivoco tota vis eſt, *κύαμος* enim & fabam, & teſticulos ſignificat. L. Nonnius de Re Cibar. l. I. c. 9.

5 *Mittis in Cumanam mundam*] Bis mutatur cumana, vas fictile a Cumis.

Fictilia in magno fuerunt pretio apud veteres, propter ſalubritatem. Teſte Vitruvio l. VIII. cap. 7. *Saporem ex tubulis fictilibus meliorem eſſe quotidianus poteſt indicare victus, quod omnes extructas cùm haberent vaſorum argenteorum menſas, tamen propter ſaporis integritatem fictilibus utuntur.*

At tibi læta trahant Samiæ convivia teſtæ,
Fictaque Cumana lubrica teſta rota.

6 *Pulpas, petaſonem.*] Forte melius *pulpas petaſonis*, ut in ſuperiore capite: nempe ut ita commode, & nullo negotio manducarentur.

7 *Cui adjicies oleum, perungiſque ubique, ut combibat oleum.*] Ex hoc loco colligere licet illa vaſa plumbo vitreato non fuiſſe inducta; quod recens inventum eſt; ſed è mera creta quadam figulari & ſpongioſa confecta; ita hodie ejuſmodi ollæ minimè intus plumbatæ ad jura coquenda in uſu ſunt apud Montpeſſulanos.

8 *Conchicla de piſa ſimplici.*] Ita quoque fit apud nos eo piſæ genere, quæ ſacchari dulcedinis æmula eſt, unde piſæ Saccha-

Digitized by Google

charinæ dictæ: nempe ut tota comedatur, enervata tantum conchicla ſive ſiliqua.

9 *Piſam coques cùm deſpumaverit.*] Piſa cocta ferè deſpumatur, ut cortices ſoluti tollantur: alio verò loco infra præcipit: *colas piſam coctam.*

10 *Faſciculum de ſuo ſibi fricabis.*] De ſiliquis ſive conchiclis viridis atque immaturæ piſæ, ut piſam vehementiùs ſapiant juſcula.

12 *Conchicla Commodiana.*] Commodus Antoninus, Marci Philoſophi filius, *genera leguminum coctorum ad convivium propter luxuria continuationem revocavit.* Hunc verò locum Lampridii cap. 11. paulo aliter, ad eandem tamen mentem, *Salmaſius* legit: *Genere leguminum cunctorum propter luxuria continuationem raro vocavit*: quippe legumina libidinem unicè adjuvant.

14 *Ova quatuor ſolves, in ſextarium piſa mittis.*] Alia plurima fercula modum non habent neque opſoniorum, nec condimentorum, ſed coqui peritiæ ex toto relinquuntur.

17 *Suffundis piſa integra elixa.*] Ex aqua elixæ: integræ nempe, vel ſuis ſiliquis contentæ, vel citra fractionem minus coctæ.

19 *Omento tegis.*] *Nempe propter quod piſa farſilis dicitur.*

CAP. V.

[1] *Ptiſana & Alica.*

[2] A*Licam vel ſuccum ptiſanæ* ſic facies. Ptiſanam vel alicam lavando fricas, quam ante diem infundis: imponis ſuper ignem [3] calidum: cùm bullierit, mittes olei ſatis, & anethi modicum faſciculum, cepam ſiccam, ſatureiam, & colocaſium, ut ibi coquantur: propter ſuccum mittis coriandrum viridem & ſalem ſimul tritum, & facies ut ferveat: cùm bene ferbuerit, tollis faſciculum, & transfers in alterum cacabum, ptiſanam ſic ne fundum tangat propter combuſturam, [4] lyas bene & colas in cacabo ſuper acro-

nem

Digitized by Google

nem colocaſium: teres piper, liguſticum, pulegii aridi modicum, cuminum, ſil frictum, ut benè tegatur: ſuffundis mel, acetum, defrutum, liquamen: refundis in cacabum, ſed colocaſium acronem facies, ut ferveat ſuper ignem lentum.

Aliter. Ptiſanam infundis, cicer, lenticulam, piſam: defricas ptiſanam & 5 cum leguminibus elixas: ubi benè bullierit, olei ſatis mittis, inſuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, 6 fœniculum mollem: hæc viridia minutatim conciſa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi ſemen ſatis, origanum, ſilphium, piper, liguſticum: poſtquam triveris, liquamine temperas, & ſuper legumina refundis: agitas: coliculorum minutias ſuperconcidis.

HUMELBERGIUS.

1 PTiſana & Alica.] Ptiſana alicaria & quæ ex alica fit, & in paucis, aut potius nihil differt ab ea, quæ priore libro poſita eſt, niſi quod illa ſorbilis & liquidiore habitu ex hordeo conficitur, hæc craſſiore & pulmentari habitu ex alica etiam; de qua Plinius H. N. l. XX. c. 25. ſic: *Alica res Romana eſt, & non pridem excogitata, alioqui non ptiſanæ potius laudes ſcripſiſſent Græci. Nondum arbitror Pompei magni ætate in uſu fuiſſe, & ideo vix quicquam de ea ſcriptum ab Aſclepiadis Schola.* Eſſe quidem eximiè utilem nemo dubitat, ſive eluta detur ex aqua mulſa, ſive in ſorbitiones decocta, ſive in pulte.

3 *Vel dum.*] Lege, *calidum.*

4 *Ligas benè.*] Lege, *lyas bene*, & cætera omnia ut in priore libro reſtitue & emenda.

LISTER.

2 *Alicam.*] Alica pultis genus eſt ex tritico, præſtantiſſima ſaluberrimaque res ex palma frugum Campaniâ naſcentium. Plinius. Alica hodie in quotidiano uſu eſt apud Mauros in Africa: res Ægyptia prius quàm Romana. Vide acta Philoſophica Londinenſia.

5 Cum

5 *Cum leguminibus elixas.*] Quorum omnium optima jam enumerantur, nempe piſa, faba, cicer, lenticula.

6 *Fœniculum molle.*] Tenerum & jam pullulantem.

CAP. VI.

1 *Fabaciæ virides & 2 Baianæ.*

3 F*Abaciæ virides* ex liquamine, oleo, coriandro viridi, cumino, & porro conciſo coctæ inferuntur.

Aliter. Fabaciæ frictæ ex liquamine inferuntur.

Aliter. Fabaciæ ex ſinapi trito, melle, nucleis, ruta, cumino & aceto inferuntur.

Baianas Elixas minutatim concidis: ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, caræno vel paſſo modico inferes.

HUMELBERGIUS.

F*Abaciæ.*] Quæ & *fabalia* vocantur, frutices ſunt, cauleſve fabarum & ſiliquæ.

2 *Baianæ.*] Quæ Baiis naſcuntur.

LISTER.

3 *Fabaciæ virides.*] Cyma & coliculi fabarum: forte cum floribus vel ſiliquis teneriori-bus.

CAP. VII.

1 *Fœnum Græcum.*

FOEnum Græcum ex liquamine, oleo & vino.

HU-

HUMELBERGIUS.

1 FOEnum *Græcum.*] Inter fruges eſt. Eam *ſiliquam* ſimpliciter vocat Columella. lib. II. cap. 11. *Sumitur & ſorbitio è farina ad pectus exulceratum, longamque tuſſim. Diu decoquitur, donec amaritudo deſinat; poſtea mel additur.* Plin. H. Nat. lib. XXIV. cap. 19.

LISTER.

1 *Fænum Græcum.*] In leguminibus numeratum eſt; at cibus planè medicamentoſus eſt, quòd alvum moveat: propter ingratam quandam amaritudinem apud nos in uſu culinario non eſt. Equinum medicamentum optimum eſt, avena mixtum.

CAP. VIII.

1 *Phaſeoli* & 2 *Cicer.*

P*Haſeoli virides & cicer* ex ſale, cumino, oleo & mero modico inferuntur.

Aliter phaſeolus ſive cicer. Frictos ex œnogaro & pipere guſtabis. Et elixati ſumpto ſemine 3 cum lobis in patella fœniculo viridi, pipere & liquamine & caræno modico pro ſalſo inferuntur.

Vel *ſimpliciter*, 4 ut ſolet.

HUMELBERGIUS.

1 P*Haſeoli.*] *Coquitur olerum modo ad cibum faſeoli ſiliqua, cum ſemine aſparagi modo elixa.* Dioſcorides. Phaſeolorum ſiliquæ cum ipſis manduntur granis. Plinius.

2 *Cicer.*] Legumen eſt, cujus differentiæ plures, magnitudine, figura, colore, ſapore. *Firmius nigrum & rufum, quàm quod album.* Plinius. *Cutis colorem commendat.* Dioſcorides.

3 *Cum ovis.*] Legendum, *cum lobis*, id eſt, ſiliquis.

4 *Et ſolet.*] Lege, *ut ſolet*, id eſt, ut moris eſt, ſcilicet inferri & comedi ſine aliquo condimento.

Digitized by Google

LISTER.

4 *Vel ſimpliciter ut ſolet.*] Nempe fricta cicera cum ſale modico videlicet, in ſartagine ſicca de quibus ad eundem modum condiendis Plautus intelligendus eſt Bacch. A. IV. Sc. 5. v. 7.

Tam pictum ego illum reddam, quàm frictum eſt Cicer. i. e. donec rumpatur, & cupitum edat.

Item illud Horatii A. Poët. v. 249. *ſi quid fricti ciceris probat & nucis emptor.* i. e. pauper & plebeius, qui interea dum fabulæ agebantur, cicere fricto famem ſedaret; item *frictis nucibus*, quas Feſtus *nuces aſſas* appellat. Etenim utraque ſic cocta, Theatris vendebantur. *Poſt piſcem ficus, poſt carnem legumina: quæ toſta, ut cicer, pro bellariis apponi ſolebant.* Athenæus. Severi Principis deliciæ. *Leguminis patrii avidus.* Æ. Spartianus. cap. 19. Cur autem de cicere dubitet Caſaubonus, non video: nam is dicitur cicera adeo amâſſe, ut nec in ultima Anglia iis carere voluerit. Quantum autem ad Venerem conferant, audi Petronium Arbitrum: *Cicera jus cepi, matrem meam dupondii non facio.* Imo longè ante eum Diocles, Hippocratis æmulus & coætaneus exhibuit. *Mulem carnis eſu ciceris turgere velut fermento quodam.* Athenæus. Deipn. lib. II. cap. 14. Cicera admiſſariis equis exhibent, Galeno auctore. Jus decoctionis cicerum viſcerum obſtructiones mirificè tollit, item eo renum calculos imminui ex fide nonnullorum Medicorum.

Digitized by Google

APICII COELII
LIBER VI.
Qui [1] AËROPETES appellatur.

CAP. I.

[2] *In Strutione.*

[3] IN *ſtrutione elixo.* Piper, mentham, cuminum aſſum, Apii ſemen, dactylos vel caryotas: mel, acetum, paſſum, liquamen, & oleum modicè: & in cacabo facies ut bulliat, amylo obligas, [4] & ſic partes ſtrutionis in lance perfundis, & deſuper piper aſpergis. [5] Si autem condituram coquere volueris, [6] alicam addis.

Aliter in ſtrutione elixo. Piper, liguſticum, thymum aut ſatureiam, mel, ſinapi, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 T*Ropetes.*] Legendum, *Aëropetes*, id eſt, *ἀεροπετὴς*, *aërivolus*, *volatilis*. Quo nomine inſignitus eſt hic liber ſextus ab Apicio, eo quod in eo de Avitii generis, & volucrum in cœlo, & aëre volantium vitamque tranſigentium opſoniis & condituris agitur.

2 *In ſtrutione.*] Strutio, qui & ſtrutio camelus, avis eſt vel omnium maxima. Strutionis caro cæterarum avium carne craſſior & pejor: concoctu difficilis & ſtomachum aggravans. Quare non guſtandam nec edendam dicit Rhaſis: Strutiocameli caro plures relinquit ſuper-

Digitized by Google

perfluitates, difficulter concoquitur, demptis alis, quæ ſucci bonitate cæteris avibus haud inferiores ſunt. P. Ægineta.

L I S T E R.

3 *In ſtruthione elixo.*] Cum aſpiratione poſt Plinium ſcribo: forte Africanis minus uſitatæ aſpirationes. Struthionis ova optima, noſtris nautis, ad oram maritimam Africæ navigantibus valdè expetita, & à Nigritis vendita; nec caro minus edulis; nam ipſa avis ex Inſectivoris eſt; nempe locuſtis, ſerpentibus & id genus animalculis victitans; ſcilicet roſtro compreſſo & plano. Strenuo argumento has conditutas ex Ægyptia aut Cyrene tranſlatas fuiſſe; nam hæc avis in Europa, quod ſcio, nuſpiam reperitur, Arabia Ægyptiæ vicina excepta: quo loco & Africæ deſertis plurimi Struthiones; his adde Plinium, vetereſque Romanos omninò ſilere de earum carne edenda; at noſter Apicius tanquam de cibo valde uſitato loquitur; certè tempore Heliogaballi ejus portentoſæ luxuriæ primùm apponebantur. *Sexcentorum ſtruthionum capita unâ cœnâ multis exhibuit Varius ad edenda cerebella.* Lampridius c. 30. Item, *Uno die tantùm ederet ſtruthiones; ita cœnas ſibi voluit exhiberi à ſtruthionibus tantùm*: Quos alibi c. 28. *ſtruthiocamelos* vocat Lampridius. Poſt Varium verò exiſtimati, ſi non ad cibum, certè ad oſtentationem magnificentiæ Imperatorum; in ſilva, verbi gratia, ſive venatione ampliſſima Probi *immiſſi per omnes aditus Circi, Struthiones mille, populo diripiendi.*

Struthi Arabici quotidie Perſarum regi inferuntur, quæ ingenti corporis mole animalia ſunt. Athenæus. Dactylos & Caryotas, hujus fructûs æſtimationem vide apud Plinium Secundum: penè præterii, quod minimè prætereundum fuit, accepiſſe me Caryotas optimas, quæ nunc ficis & boletis certamen habent. item ſuprà primis paginis, in condito paradoxo adhibentur.

4 *Et ſic partes Struthionis in lance perfundis.*] Nempe pulpas, more Veterum alas maximè ſive pectora fortè, minutatim conciſas; nam vel mediocres aves carpere ante illationem conſueverunt.

5 *Et ſi condituram coquere volueris.*] Crudæ itaque interdum conditurae etiam coctis carnibus perfundebantur.

6 *Alicam addis.*] Vide ſuprà alicam fuiſſe inter res peculiariter Romanas quidam volunt: at Romanis Africam incolentibus primùm cognita. *Alica res Romana eſt, & non pridem excogitata.* Plinius. H. N. l. XX. c. 25. Id vehementer negat Galenus: potius Ægyptia, à quibus in uſum Romanis tranſlata eſt, cùm Ægyptus frumentaria provincia Romæ facta fuerit.

Digitized by Google

Cap. II.

[1] *In Grue & [2] Anate.*

Gruem vel Anatem lavas, ornas, & includis in olla: adjicies aquam, ſalem, anethum: [3] dimidia coctura decoques, dum obduretur: levas, [4] lavas, & iterum in cacabum mittis cum oleo & liquamine, cum faſciculo origani & coriandri: [5] prope cocturam defrutum modicè mittis, ut coloret. Teres piper, liguſticum, cuminum, coriandrum, laſeris radicem, rutam, caræнum, mel: ſuffundis jus de ſuo ſibi, aceto temperas, in cacabum reexinanies, ut calefiat. Amylo obligabis; imponis in lancem, & jus perfundis.

In Grue, in Anate, vel in pullo. Piper, cepam ſiccam, liguſticum, cuminum, apii ſemen, [6] pruna vel Damaſcena enucleata, muſtum, acetum, liquamen, defrutum, oleum, & coques. Gruem cùm coquis, [7] caput ejus aquam non contingat, ſi ſit foris, ab aqua, cùm cocta fuerit, [8] ſabano calido involves gruem, & caput ejus trahe, cum nervis ſequetur, ut pulpæ vel oſſa remaneant. [9] Cum nervis enim manducari non poteſt.

Aliter, Gruem vel Anatem [10] *ex rapis.* Lavas, ornas, & in olla [11] elixabis cum aqua, ſale, & anetho, dimidiâ cocturâ. Rapas quoque, ut

ut expromari poſſint, levabis de olla, & iterum lavabis, & in cacabum mittis anatem cum oleo & liquamine & faſciculo porri & coriandri: rapam lotam & minutatim conciſam deſuper mittis, facies ut coquatur modicâ coctûrâ, mittis defrutum ut coloret. Jus tale parabis. Piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicem; ſuffundis acetum, & jus de ſuo ſibi, reexinanies ſuper anatem, & ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligabis, & ſuper rapas adjicies: piper aſpergis & apponis.

Aliter [12] *in Gruem vel Anatem elixam.* Eas de hoc jure perfundis. Teres piper, liguſticum, origanum: liquamen, mel, aceti modicum & olei: ferveat benè, mittis amylum, & ſupra jus [13] rotulas cucurbitæ elixæ [14] vel colocaſiæ ut bulliant; ſi ſunt & Ungellæ, coques, & jecinora pullorum, in boletari piper minutum aſpergis, & inferes.

Aliter in grue vel anate elixa. Piper, liguſticum, apii ſemen, erucam, & coriandrum, mentham, caryotam: mel, acetum, liquamen, defrutum & ſinape. Idem faciet etſi in cacabo aſſas,

HUMELBERGIUS.

1 [*N Grue.*] Celſus gruem inter valentiſſima numerat, hoc eſt, in quibus plurimum alimenti eſt. Jus ipſarum vocem claram reddere, ſemenque augere dicitur. Grues, ita Plinius H. Nat. lib. X. cap. 23. captæ ad menſas transferuntur: *ciconias magis placere quam grues, Cornelius Nepos, qui Divi Auguſti principatu obiit, cum hac nunc ales inter primas expetatur, illum nemo velit attigiſſe*, i. e. tempore Plinii: in Bálearibus inſulis in honore menſarum eſſe vipiones: ſic enim minorem gruem vocant.

2 *Anate.*] Hujus caro, cætera-

rarumque avium, quæ in paludibus & aquis degunt, humida omnis eſt, teſte Hippocrate. Calidior caro eſt quàm domeſticarum avium & plurimi nutrimenti: unde facile febres generat. Nec niſi pectore tantùm & cervice commendata. Martial. XIII. Ep. 52.

Tota quidem ponatur anas, ſed pectore tantum,
Et cervice ſapit; cætera redde coquo.

4 *Levas & iterum.*] Vetus ſcriptum exemplar habet, *lavas.* Ego legendum puto utrumque ſic, *levas, lavas.* Hoc eſt, de olla eximis & lavas, i. e. mundas.

6 *Pruna vel Damaſcena.*] Videtur hîc alterum prunorum deeſſe genus, ceu Armeniaca vel aliud, quod conjunctio disjunctiva, *vel*, deſiderare facit: niſi expungenda potius fuerit, aut pro *etiam* accipienda & interpretanda. *Pruna Damacena cæteris præſtantiora atque ſalubriora: alvum movent, bilem leniunt, & ſitim ſedant.* Plinius.

7 *Caput ejus aqua: quam non tangat. Sed foris ſit ab aqua cuncta fuerit.*] Ex vetuſto exemplari emandatè legendum: *caput ejus aquam non contingat, ſed ſit foris ab aqua, cùm cocta fuerit.*

8 *Savano.*] Savanum vel ſabanum vocatur pannus abſterſorius vel linteum ad id utile.

9 *Cum verius.*] Legendum, *cum nervis*, id eſt, fibris, cum quibus, ut ait, mandueari non poteſt.

10 *Excipis.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *Ex rapis.*

11 *Exilabis.*] Lege *elixabis.*

14 *Vel collocas ut.*] Legendum, *vel colocaſia ut.*

LISTER.

1 *In grue.*] *Alii Grues & Olores, oculis conſutis, incluſos tenebris ſaginant, alienis temperamentis & condimentis guſtum novum obſonio ſuo concinnantes,* Plutarchus orat. 2. de carnium eſu.

———Deinde ſecuti.
Mazonomo pueri magno diſcerpta ferentes
Membra gruis ſparſi ſale multo, non ſine farre. Horatius lib. II. ſat. 8.

3 *Dimidia coctura decoques, dum obduratur.*] Primâ coctura carnis alicujus fibræ contrahuntur, induranturque: atque hæc duritiès dimidiæ cocturæ indicium eſt; proceſſu verò coctionis reſolvuntur fibræ & teneſcunt.

5 *Prope cocturam.*] Finitam.

7 *Gruem cum coquis, caput ejus aquam non contingat.*] Id eſt, totum corpus ſit intra aquam, dum caput extra aquam crudum manet; ſic vehementius trahi poſſint nervi è carne. Hoc experimentum, quod ſcio, noſtris coquis ignoratur. Grues autem quod attinet, certè noſtris majoribus in magna æſtimatione fuerunt; ut epularum quarundam publicarum, quæ extant, rationes teſtantur. At hodie apud nos nuſpiam venales aut capiuntur ad

Digitized by Google

ad cibum, propter ingratam cutis amaritudinem: verùm gruum plurimæ ſpecies ſunt, & alibi terrarum forte ſapidiores & minus amaræ.

10 *Anatem ex rapis.*] Hoc condimentum hodie maximè expetitum atque uſitatum, nempe juſculum ex anate cum rapis. Recte càro Anatis niſi pectore tantùm & cervice commendata, quod exponit Celſus ſic: ex avibus *colla alave* rectè infirmiſſimis annumerantur, i. e. pectora & cervices ex ſtylo poëtico.

12 *In gruem vel anatem elixam.*] Ægyptia propter Nilum, id genus aves innumeras habet, ideo in hoc articulo colocaſiorum mentio fit.

13 *Rotulas cucurbitæ elixæ vel colocaſiæ.*] De cucurbita longa & radice colocaſiæ id commodè fieri poteſt, dimidia coctura.

CAP. III.

In [1] Perdice, & [2] Attagena & [3] Turture.

IN *elixis.* Piper, liguſticum, apii ſemen, mentham, myrtham, & baccas, vel uvam [4] paſſam: mel, vinum acetum, liquamen & oleum: uteris frigido. [5] Perdicem cum pluma ſua [6] elixabis, & coctura madefactum depilabis perdicem, [7] conciſa perdix poteſt ex jure coqui dum indureſcat: ſi iterum ferbuerit, elixa condiri debet.

Aliter in perdice & attagena, & in turture. Piper, liguſticum, mentham, rutæ ſemen: liquamen, merum & oleum calefacies.

HUMELBERGIUS.

1 PErdice.] Jucundiſſimi ſunt ſaporis, ideoque apud Veteres ſolis divitum menſis ponebantur.

Ponitur Auſoniis avis hæc rariſſima menſis:
Hanc in lautorum mandere ſæpe ſoles. Martial. lib. XIII. Ep. 65.

Digitized by Google

2 *Attagena.*] Attagena ſive Attagen, utroque enim genere dicitur Phrygia vel Jonica aves; jam & in Gallia Hiſpaniaque capitur.

3 *Turture.*] E columbino genere. Caro ipſarum facilis concoctionis & boni alimenti eſt: alvum ſiſtit; & ideo Dyſentericis mirè utilis; ſed efficacior ad id ſanguis earum habetur.

4 *Paſſam vel vinum.*] Legendum, *paſſam: mel, vinum.*

6 *Elixas ibi: & madefactam depilabis perdices coctura: occiſa perdix poteſt ex jure coqui non indureſcunt: ſi dierum ferbuerit: elixa coqui: debet.*] Hic locus depravatus eſt; quem ita legendum cenſeo. *Elixabis, & coctura madefactam depilabis perdicem: conciſa perdix poteſt ex jure coqui dum indureſcat, ſi iterum ferbuerit, elixa condiri debet. Aliter,* &c.

LISTER.

1 *In perdice & turture.*] Iſtæ aves feræ ſunt, at nullo negotio ſaginari poſſunt.

5 *Perdicem cum pluma ſua elixabis.*] Ad facilem depilationem & ad pinguedinem ſuccumque conſervandum, ne diffluat & diſſipetur.

7 *Conciſa perdix.*] In partes carpta; an ex jure ſuperiore coquendæ, dum indureſcant, id eſt, dimidia coctura.

CAP. IV.

In [1] *Palumbis, &* [2] *Columbis* [3] *altilibus.*

IN *aſſis.* Piper, liguſticum, coriandrum, careum, cepam ſiccam, mentham, ovi vitellum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, & vinum.

Aliter, in elixis. Piper, careum, apii ſemen, petroſelinum, condimenta moretaria, caryotam; mel, acetum, vinum, ſinape.

Aliter. Piper, liguſticum, laſer, vinum: ſuffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: 4 & fundis ſuper columbum vel palumbum pipere aſperſum, inferes.

Ali-

Digitized by Google

Aliter. Piper, liguſticum, petroſelinum, apii ſemen, rutam, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, ſinape, & oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

1 P*Alumbis.*] Palumbi columbini generis ſunt in arboribus ſepibuſque nidificantes. Hos Antiqui *cellares* etiam habebant, & paſcendo ſaginabant. Vide Catonem, Varronem, & Columellam. Caro palumborum ſiccior eſt carne columborum.

2 *Columbis.*] Columbæ ſunt, quæ in turribus & domibus nidificant. Columbarum pullos *pipiones* vocant: quorum minus penniti, ſatis calidi & humidi exiſtunt, & ideo tardæ concoctionis: ſed multum alimenti & ſanguinis præſtantes. Volare incipientes, ſalubriores habentur.

3 *Altilibus.*] Altile dicitur, quod alendo ſaginatum & pinguefactum eſt. Hic monitum volo lectorem, libri hujus capita in alium ordinem eſſe redacta, quam in aliis exemplaribus ſint reperta, multoſque errores emendatos, quos brevitatis cauſa libuit non annotare.

LISTER.

1 *In palumbis & columbis altilibus.*] Palumbus torquatus è ſylveſtrium genere frequentiſſimus apud nos, capitur ad menſam apud nos, ſed non altilis eſt, quod ſcio. At innumeros columbos habemus plurium generum, domeſticos & in rupibus cretaceis maritimis nidulantes. Item Turtures ſylveſtres nobis non deſunt.

Alexander Severus *in Palatio* Romæ *aviaria inſtituit Pavonum, Faſianorum, Gallinaceorum, Anatum, Perdicum etiam: hiſque vehementer oblectabatur, maxime Palumborum, quos habuiſſe ad viginti millia dicitur.* Æl. Lampridius. cap. 41.

4 *Et fundis ſuper columbum & palumbum.*] Igitur hæ aves ſive aſſæ ſive elixæ integræ inferebantur; quod hactenus primum exemplum eſt carnis non conciſæ & decerptæ præter exiguas iſtas ficedulas.

Digitized by Google

CAP. V.

In diverſis Avibus, Turdis, Pavo, Phaſiano, Anſere.

JUS *in diverſis avibus.* Piper, cuminum frictum, liguſticum, mentham, uvam paſſam enucleatam, aut Damaſcena, mel modicè: vino myrtheo temperabis: aceto, liquamine & oleo calefacies, & agitabis apio & ſatureia.

Aliter jus in avibus. Piper, liguſticum, petroſelinum, mentham ſiccam, [1] anethi flores: vinum ſuffundis: adjicies [2] ponticam vel [3] amygdala toſta: mel modicum: vino, aceto & liquamine temperabis: oleum in pultarium ſuper jus mittis, calefacies: agitabis jus apio viridi & nepeta: avem [4] incaraxas & perfundis.

Jus candidum in avem elixam. Piper, liguſticum, cuminum, apii ſemen, ponticam vel [5] amygdalam toſtam, vel [6] nuces depilatas: mel modicum, liquamen, acetum, & oleum.

Jus viride in Avibus. Piper, careum, ſpica Indica, cuminum, folium, condimenta viridia, [7] omne genus dactylorum: mel, acetum, vinum modicè, liquamen & oleum.

Jus candidum [8] in anſere elixo. Piper, careum, cuminum, apii ſemen, thymum, cepam, laſeris radicem, nucleos toſtos: mel, acetum, liquamen & oleum.

Hu-

HUMELBERGIUS.

1 ANeti, flos, vino.] Lege, *anethi flores; vinum.*

2 *Ponticam.*] Scilicet nucem, quæ & avellana & Preneſtina dicitur, & ex corylo arbore naſcitur.

3 *Amygdalam.*] Nux amygdala eſt, quæ & *Græca* & *Thaſſia* appellatur. Amaræ medicinæ magis conveniunt, ſomnum faciunt & aviditatem: minus valent in remediis dulces, Plin.

4 *In caraxas.*] Una adſcripta dictione, legendum puto, *avem incharaxas*, hoc eſt, ut in libro ſequente vocat, *deſignas*, id eſt, perforas, id eſt, Scalpurio & Scalpello aperio perforoque, ut humorem emittere aut combibere poſſit. Apollonius. *Juvat autem hæc incharaxatio in oculis diuturna facta rheumatica paſſione.* Item, *oportet etiam & per ipſa loca patentibus fieri incharaxationes.*

6 *Nuces depilatas.*] Id eſt, *juglandes decorticatas.*

7 *Omne genus dactylum.*] Lege, *dactylorum.* Qui fructus ſunt arboris palmæ.

8 *In anſere.*] Jecur, quod farctilibus quibuſdam in ventre in magnam amplitudinem creſcit, exemptum quoque lacte mulſo innutritum augetur, & bonitate excellit.

——— *Non ſine farre*
Pinguibus & ficis paſtum jecur anſeris albi. Horat. lib. II. Sat. 8. ℣. 87.

Quis primus tantum bonum invenerit in quæſtione eſt. Meſſalinus Cotta palmas pedum ex iis torrere atque patinas cum gallinaceorum criſtis condire reperit, tanquam rem inter opſonia præclaram. Celſus anſerem plurimi alimenti eſſe dicit.

LISTER.

3 *Amygdala.*] Intellige dulcem: nam in medico uſu amaræ tantùm adhibendæ, quod vereor, ne noſtri non ſatis animadverterint. At ne decepti ſint, id ſemper inculcant Veteres nominatim, ut Scribonius Largus, Celſus, Cælius Aurelianus innumeris locis. Dioſcorides expreſsè, *è nucibus Græcis dulces cibo idonea, ſed multo minus valent in remediis, quam amara.* Igitur apage lenocinia iſta medicamentorum! benefacere ſtudeant medici ex ductu & fide Veterum.

4 *Avem incharaxas.*] Raro ulla animalia ſine inciſuris apponebantur, ut facilius carperentur à convivis decumbentibus.

5 *Amygdala toſta.*] Sic ſapidiores fiunt: & ſaccharo quoque induci ſolent à noſtris dulciariis. Diocles apud Athenæum Deipn. lib. II. cap. 13. ſcribit, *nutrimenti multum amygdalas ſuppeditare, jucundas eſſe ventriculo; calefacere, quia oleoſum quidpiam habent. Nocent minus recentes, quàm ſicca; aquâ macerata, quàm arida; frixa quàm cruda.*

6 *Nuces depilatas.*] De avellanis,

nis, amygdalis, & juglandibus æquè bene intelligi poteſt; nam omnes ſuis integumentis veſtiuntur inconcoctilibus.

CAP. VI.

In aves [1] Hircoſas.

AD *aves hircoſas [2] omnis generis.* Piper, liguſticum, thymum, mentham aridam, [3] ſalviam, caryotam; mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum, ſinape: avem ſapidiorem & [4] altiorem facies, & ei pinguedinem ſervabis, ſi eam [5] farina, oleo ſubacta contectam in furnum miſeris.

Aliter in avem. In ventrem ejus fractas [6] olivas novas mittis, & conſutam ſic elixabis: deinde coctas olivas eximes.

HUMELBERGIUS.

1 *Hircoſas.*] Id eſt, olidas, rancidas, & grave olentes.

2 *Omniogere.*] Legendum, *omnis generis.*

3 *Calvam.*] Legendùm puto, *ſalviam.*

4 *Altiorem.*] Id eſt, habitiorem & pinguiorem.

5 *Farinam oleo ſubactam contextam.*] Lege, *farina, oleo ſubacta contectam.*

6 *Olivas novas*] Hoc eſt, fructum oleæ recentem, qui graveolentiam emendat, & in ſe trahit. Olivæ albæ præclarum habent, antequam condiantur, uſum recentes per ſe, cibi modo, devoratæ: medentur enim harenoſæ urinæ, item dentibus aut attritis, aut convulſis; ſtomacho utiliores, quàm nigræ, Palladius.

LISTER.

1. *In Aves Hircoſas.*] Grues noſtras Ardeaſque puta; item Larinum genus, & reliquas pleraſque aves piſcivoras; ſed Ardeæ maximè ſtomacho nauſeam & faſtidium pariunt: nimirum propter bilem, præter hepaticam, in pleriſque glandulis certe univerſis ferè cutaneis genitam.

4 *Avem*

Digitized by Google

4 *Avem ſapidiorem & altiorem facies.*] Id butyro melius fit. At non noſtro modo hodierno, ut avis ſoluta ſit velut in capſula, ſed ſingulæ aves, ſuo quæque farinaceo tegumento ſtrictim involvendæ ſunt: quod vidi de columborum pipionibus factitatum.

CAP. VII.

[1] *In Phœnicoptero &* [2] *Pſittaco.*

[3] P*Hœnicopterum* elixas, lavas, ornas: includis in cacabum: adjicies aquam, ſalem, anethum, & aceti modicum, dimidiâ cocturâ alligas faſciculum porri & coriandri, ut coquatur: prope cocturam defrutum mittis, coloras: adjicis in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicem, mentham, rutam, fricabis: ſuffundis acetum: adjicies caryotam: jus de ſuo ſibi perfundis: reexinanies in eundum cacabum, amylo obligas, jus perfundis & inferes. Idem facies & in *Pſittaco.*

Aliter. Aſſas avem: teres piper, liguſticum, apii ſemen, [4] ſeſamum, defrictum, petroſelinum, mentham, cepam ſiccam, caryotam; melle, vino, liquamine, aceto oleo & defruto temperabis. [5] Aves omnes, ne liqueſcant, cum plumis elixatæ, priuſquam exenterantur per guttur, meliores erunt: vel in Ambigas ſublatæ.

HUMELBERGIUS.

1 P*Hænicoptero.*] *Phœnicopteri linguam præcipui ſaporis eſſe Apicius docuit, nepotum omnium altiſſimus gurges.* Plin. H. N. l. X. c. 48.

2 *Pſittaco.*] Indica & Orientalis

talis avis eſt pſittacus. Sed conſidera, num potius pro *pſittaco* legendum ſit *phaſianus*.

4 *Seſamum defrutum.*] Ex vetuſto exemplari ſeſamo legendum, *ſeſamum defrictum*, Græci ad dulciaria & panificia utuntur, pani compinſentes.

5 *Aves omnes, ne liqueſcant cum plumis elixate omnibus melius erit, prius tamen exenterantur per guttur, vel in abias ſublata.*] Pro *tamen* lego *quam*: & *pro abias ſublata*, lego, *ambigas ſublata*, ita ut ſenſus ſit. Omnes aves, priuſquam per guttur exenterantur, cum plumis in calida maceratæ, ita ut non reſolvantur, deinde deplumatæ, tales omnes ſuaviores erunt cæteris quoquo modo præparatis, etiamſi in Ambigas ſublatæ & repoſitæ fuerint. Sunt autem ambigæ ollæ & vaſa, quæ in acutum tendunt, ceu pyramis: meminit horum Cælius Aurelianus Chronion, ſive tardarum paſſionum, l. IV. cap. 7. his verbis: *item vaſcula, quæ ambicas vocant, & ſunt materia teſtacea, vel vitrea confecta.* Item Athenæus Deipn. l. XI. cap. 8. de calice.

LISTER, ET VARIORUM.

1 *In Phœnicoptero & Pſittaco.*] Phænicopterus avis valde frequens eſt in paludibus maritimis ad mare mediterraneum, Provinciæ & Languedociæ: unde valde miror *Patinum*, ad vitam Caligulæ, dicere, qualis ſit iſta avis, non ſatis conſtare. Apicius noſter hic ſilet de linguæ præcipuo ſapore. Cæterum avis iſta maximè electa eſt ad ſacrificia, propter egregiam ejus pulchritudinem, nempe ex plumis albis & coccineis, quibus ex toto veſtitur; atque magnitudinem potius, quàm ob carnis guſtum; cùm inter hircoſas aves, & gravioris ſaporis ſit. Lingua Phænicopteri linguæ hædinæ magnitudine parum cedit; & guſtu ea ſapidior eſt: reliqua autem caro iſtius avis piſcoſa & ingrata eſt auctore Gaſſendo in vita Peireſcii, in fine libri ſecundi.

At pſittacus, non niſi ex India aut Æthiopia Africæ: conjicio itaque has conditutas ab Ægyptiis primùm inventas fuiſſe; ubi iſtæ aves non raræ ſunt. De incredibili copia iſtarum Avium in quadam ſylva non longè ab Alexandria ad ripam Nili captarum narrat Baumgartenus *ſuo Itinerario. l.* 1. c. 16. Maximè cùm in hoc quoque capite prima ſeſami mentio fiat; quod, teſte Plinio, ab Indis venit. A Syro illo Vario Heliogabalo hæc, ut pleraque alia, in cibis primùm apud Romanos uſurpata: *capita pſittacorum inter ingentes ſuas dapes exhibuit.* Idem *pſittacis & phaſianis leones & alia animalia pavit.* Lampridius. cap. 21.

3 *Phœnicopterum elixas.*] Integrum cum plumis, ad commodiorem deplumationem atque exenterationem; cujus rei rationes infrà explicantur.

4 *Seſamum.*] *Mellitos globulos* (è dulciariorum ſive placentularum genere) *papavere & ſeſamo*

Digitized by Google

mo ſparſis. Petron. Arb. cap. 1.

5 *Aves omnes ne liqueſcant, cum plumis elixata; priuſquam exenterantur per guttur, meliores erunt.*] Idem de perdice ſuprà dictum eſt c. 3. etenim veſtigia plumarum evulſarum locum dant adipis colliquatæ exitui; ita quoque inteſtina quæque facilius per guttur extrahuntur, ob eorum ex elixatione ſummam contractionem. Infrâ quoque (cap. 9. lib. VI.) dicitur *à cervice expedies viſcera*; item ibid. *aperies à pectore*: iſtis autem modis viſcera extrahendi contrarium eſt *a navi*; id eſt, noſtro more hodierno, capite 9. i. e. ultimo hujus libri.

At hujus loci vetus lectio, ab Humelbergio citata, nihil mutato, tantum punctis aliter diſpoſitis, bona eſſe mihi videtur: ſic *aves omnes ne liqueſcant*, cum plumis elixatæ omnibus; *melius erit: prius quam exenterantur per guttur: vel in ambigas ſublata*, id eſt, extra aquam in altis ambigis ſuſpenſæ, vaporeque aquæ coctæ ad faciliorem deplumationem lenioremque elixationem.

CAP. VIII.

In *Anſere*.

A*Nſerem elixum calidum è jure frigido Apiciano.* Teres piper, liguſticum, coriandrum, mentham, rutam, refundis liquamen, & oleum modicè, temperas [1] Anſerem elixum ferventem, Sabano mundo exſiccabis, jus perfundis, & inferes.

LISTER.

1 A*Nſerem elixum ferventem.*] Ex aqua coctum. Miror noſtrum Apicium hic non meminiſſe jecoris anſeris farſilis, cùm peculiariter hîc egerit de anſere elixo ex jure Apiciano. Fortè hujus ſilentii cauſa fuit, quòd plurimi ſibi vindicabant iſtiuſmodi inventum; uti ſuprà citavit ex Plinio Humelbergius.

Hepar tamen Anſerinum exquiſitiſſimum eibi genus Roma habetur. Athenæus, Deipn. IX. cap. 8. Archeſtratus autem altilis anſeris pullum ſimul cum parente jubet apparari, eumque aſſari ſimpliciter. Idem.

Canes jecoribus anſerum pavit He-

Digitized by Google

Heliogabalus. Lampridius, cap. 21. an ex oſtentatione infinitæ luxuriæ, & ad deriſionem inventionis; an quòd anſerum carnes impuræ Syris fuerunt, ut Judæis & Britannis noſtris?

Antonius Muſa Braſſivolus (*com.* 1. *in Hipp. de victûs in acutis*) refert Ferrariæ Anſeres fartiles ſuo tempore fuiſſe, quorum hepar duas libras quandoque pendebat. Ut autem illud in molem excreſceret, ficubus illos, non ſecus ac porcos alebant. Hujus rei rationem vide apud Stenonem in ſua *Anatomiâ hepatis Anſerini.*

CAP. IX.

[1] In *Pullo.*

IN *pullo elixo* [2] *jus crudum.* Adjicies in mortarium anethi ſemen, mentham ſiccam, laſeris radicem, ſuffundis acetum: adjicies caryotam: refundis liquamen: ſinapis modicum & oleum: defruto temperas, & ſic [3] mittis in pullum anethatum.

Aliter pullus. Mellis modicè, liquamine temperabis. Lavas pullum coctum, & ſabano mundo ſiccas, charaxas, & jus ſciſſuris infundis, [4] ut combibat, & cum combiberit, aſſabis, & ſuo ſibi jure [5] pertangis, piper aſperges, & inferes.

[6] *Pullus Parthicus.* Pullum aperies [7] à navi & in [8] quadrato ornas: teres piper, liguſticum, carei modicum: ſuffundes liquamen; vino temperas: componis in cumanâ pullum, & condituram ſuper pullum facies, laſer & vinum [9] in illas diſſolvis, & in pullum mittis ſimul & coques, piper aſpergis & inferes.

Pul-

Digitized by Google

Pullus [10] *oxyzomus* : Olei acetabulum majorem, ſatis modicè; liquaminis acetabulum minorem, piperis ſcrupulos ſex, petroſelinum, porri faſciculum.

Pullus [11] *Numidicus*. Pullum curas, elixas, lavas [12] laſere & pipere aſperſum aſſas: teres piper, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, rutam, caryotam, nucleos: ſuffundis acetum, mel, liquamen: & oleo temperabis. Cum ferbuerit, amylo obligas: pullum perfundis: piper aſperges & inferes.

Pullus laſeratus. [13] Aperies à navi: lavabis, ornabis & in cumana ponis: teres piper, liguſticum, laſer, vinum: ſuffundis liquamen: vino & liquamine temperabis, & mittis pullum: [14] coctus ſi fuerit, pipere aſperſum inferes.

Pullus [15] *paroptus*. Laſeris modicum, piperis ſcrupulos ſex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroſelini modicum.

[16] *Pullus elixus ex jure ſuo*. Teres piper, cuminum, thymi modicum, fœniculi ſemen, mentham, rutam, laſeris radicem: ſuffundis acetum: adjicies caryotam & teres: melle, aceto, liquamine & oleo temperabis: pullum refrigeratum [17] & ſiccatum mittis, quem perfuſum inferes.

Pullus elixus cùm cucurbitis elixis. Jure ſuprà ſcripto addito ſinape [18] perfundis & inferes.

Digitized by Google

Pullus elixus cum colocaſiis elixis. Suprà ſcripto jure perfundis & inferes. [19] Facit & in elixum cum olivis colymbadibus [20] non valdè, ita ut laxamentum habeat, ne diſſiliat, dum coquitur in olla: ſubmiſſum in ſportellam, cùm bullierit, frequenter lavas, & ponis ne diſſiliat.

Pullus [21] *Varianus.* Pullum coques jure hoc: liquamine, oleo, vino: faſciculum porri, coriandri, ſatureiæ: cùm coctus fuerit, teres piper, [22] nucleos cyathos duos, & jus de ſuo ſibi ſuffundis, & faſciculos projicies, lacte temperas, & reexinanies [23] in mortarium ſuprà pullum, ut ferveat: obligas cum albamentis ovorum tritis: ponis in lance & jure ſupra ſcripto perfundis. Hoc jus candidum appellatur.

Pullus [24] *Frontonianus.* [25] Pullum prædura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis faſciculum anethi, porri, ſatureiæ, & coriandi viridis & coques: ubi coctus fuerit, [26] levabis eum, in lance defruto perfundes, piper aſperges, & inferes.

Pullus [27] *tractogalatus.* Pullum coques liquamine, oleo, vino: cui mittis faſciculum coriandri, cepam: deinde cùm coctus fuerit, levabis eum de jure ſuo, & mittis in cacabum novum lac & ſalem modicum, mel & [28] aquæ minimum, id eſt, tertiam partem, ponis ad ignem lentum, ut tepeſcat: tractum confringis & mittis

tis

Digitized by Google

tis paulatim, aſſiduè agitas ne uratur; [29] pullum illic mittis integrum vel [30] carptum, verſabis in lance, quem perfundis jure tali. Piper, liguſticum, origanum: ſuffundis mel & defrutum modicum: & jus de ſuo ſibi temperas in cacabulo: facies ut bulliat: cùm bullierit: amylo obligas & inferes.

[31] *Pullus farſilis.* Pullum ſic ne aliquid in eo remaneat, à cervice expedies. Teres piper, liguſticum, zingiber, [32] pulpam ceſam, [33] alicam elixam, [34] teres cerebellum ex jure coctum: ova confringes & commiſces, ut unum corpus efficias: liquamine temperas, & oleum modicè mittis, piper integrum, nucleos abundantes, fac impenſam, & imples pullum, vel porcellum ita ut laxamentum habeat.

Similiter & [35] in capo facies. [36] Accipies pullum, & ornas ut ſuprà: aperies illum à pectore, & omnibus ejectis, coques.

Pullus [37] Leucozomus. [38] Accipias aquam & oleum Hiſpanum abundans, agitatur, ut ex ſe ambulet & humorem conſumat: poſtea cùm coctus fuerit, quodcunque [39] olei remanſerit, inde levas: piper aſperges, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Pullo.*] De tenello & parvo adhuc fœtu gallinaceo intelligitur: quorum caro facilis concoctu eſt, bonique ſucci: pulli item qui nondum coiere aut ovum peperere æſtate eſui meliores habentur: maſculi tamen magis, quàm femellæ.

2 *Jus crudum.*] Hoc eſt, brodium, & juſcellum non coctum.

3 *Mittis pullum anethatum: mellis modicè, &c.*] Legendum puto ſic, *mittis in pullum anethatum. Aliter pullus: mellis*

modicè, &c. Ita ut per anethatum intelligatur condimentum jam relatum & non pullus; quare interpunctatim hæc duo vocabula legenda. Poſt quæ deinde alia ſequitur conditura, quare adſcribendum putavi hæc etiam, *aliter pullus.*

4 *Ut convinat*, *& cùm convinerit.*] Legendum, *ut combibat*, *& cum combiberit*, id eſt, abſorpſerit. [Forte *ut conniveant*, *& ubi conniverint.* Latinus Latinius *Bibliothec. Sacr. & Profan. T. II. pag.* 43.]

5 *Pennis tongis.*] Legendum, *pertangis*, id eſt, perfundis.

6 *Pullum partium.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *Pullus Parthicus*, hoc eſt, qualis apud Parthos apparari & condiri ſolebat.

7 *A navi.*] Hoc eſt, à parte poſteriore ventris, qui ut navis cavus, & figuræ ejus non diſſimilis eſt.

8 *Quadrato.*] Id eſt, quadra aut diſco. Eſt autem *Quadra* menſarium inſtrumentum ſupra quod carnes & dapes ſcinduntur, ſeu ſciſſæ apponuntur, ſic dictum à forma quadrata, quâ fieri ſolet: ſicuti ejuſdem uſus *Orbis* à forma rotunda. Ambo diſci appellatione & nomine nunc habentur.

9 *Interidas.*] Legendum, *inter illas.*

10 *Oxyzomus.*] Id eſt, acetoſo jure conditus.

11 *Numidicus.*] Hoc eſt, qualis apud Numidas condiri ſolebat, aut ex pullis Numidicis, qui partus ſunt gallinarum Numidicarum à parte Africæ Numidia ſic appellatarum, de quibus Martialis. lib. XIII. Ep. 73.

Anſere Romano quamvis ſatur Hannibal eſſet:
Ipſe ſuas nunquam barbarus edit Aves.

12 *Laſeras*, *piper*, *& aſſas.*] Legendum, *Laſere & pipere aſperſum aſſas.* A Laſere laſeratus dicitur pullus, qui Laſerpitii ſucco conditus eſt.

13 *Aſperges à navi.* Legendum, *aperies à navi.*

15 *Pareptus.*] Id eſt, aſſatus, παρόπτ☉.

17 *Et mittis ſiccatum.*] Tranſpoſitis dictionibus lego, *& ſiccatum mittis*, ſcilicet in lancem.

18 *Piper fundis.*] Una ablata ſyllaba legendum, *perfundis.*

19 *Facit & melixam: & in olivis columbaribus non valdè: ita ut lixamentum habeat.*] Legendum, *facit & in elixum cum olivis colymbadibus non valdè*, *ita ut laxamentum habeat.* Olivæ autem *colymbades* fuerunt ſalſæ muriave conditæ, à verbo κολυμβᾷν, quod *urinare* eſt, id eſt, innatando ſub aqua eſt.

21 *Vardanus.*] Legendum puto *Varianus*, portentoſæ luxuriæ Imperator.

24 *Frontonianus.*] A Frontone quodam, qui ſic condito veſci ſolebat.

26 *Lavabis eum in lance defruto perunges.*] Legendum puto, *levabis eum*, *in lance defruto perunges.* Et ſic etiam mox poſt legendum, *levabis eum*, pro *lavabis eum.*

27 *Tra-*

Digitized by Google

27 *Tractogalatus.*] Dictus ſic eſt à tracta & lacte, quibus condiebatur.

28 *Aquam Eminam.*] [*Et aqua heminam.* Torinus. *Liſter.*] Legendum *aqua minimum.*

30 *Carietum.*] Lege *carptum*, id eſt, diviſum.

31 *Pullus fuſilis: ficut aliqua cuminatum acervi & expedies.*] Legendum ſic, *pullus farſilis. Pullum* ſic *ne aliquid in eo remaneat, à cervice expedies*, ſcilicet intranea. Eſt enim expedire propriè liberare, & aliquando proferre, ut hic.

33 *Aliquam elixam.*] Lege, *alicam elixam.*

35 *In capo.*] Capus eſt gallus caſtratus. Non amiſſis genitalibus ſed ferro candenti calcaribus inuſtis, tanquam ſemimares. Varro.

36 *Oſſibus ejectis coques: accipies pullum & ornas ut ſuprà: aperies illum à pectore,*] Legendum cenſeo: *accipies pullum & ornas ut ſuprà; aperies illum à pectore, & omnibus ejectis coques.*

37 *Leucozumus.*] Legendum, *Leucozomus*, id eſt, λευκοζωμὸς, hoc eſt albo jure conditus.

39 *Porri.*] Lege, *olei.*

LISTER.

3 In *Pullum, anethatum.*] Id eſt, Coctum ex aqua cum anetho, vel aſſum anetho farcitum.

6 *Pullus Parthicus.*] Genus quoddam pullorum à Parthia, ut ab India Orientali nunc habemus: ſcilicet valdè parvos, pedibuſque pennatis: identidem alii infrà à Numidia numerantur.

14 *Coctus ſi fuerit.*] Id eſt, cùm aut ubi coctus fuerit.

15 *Pullus paroptus.*] Ut ſuprà cap. 1. lib. I. conditur paradoxum habetur; claro documento hæc condimenta à Græcis ferè mutuata fuiſſe.

16 *Pullus elixus ex jure ſuo.*] Ex aqua nimirum ſimplici.

20 *Non valdè.*] Refertum.

22 *Nucleos cyathos duos.*] [*Nucleos, aqua cyathos duos.* Ita Torinus. *Liſter.*] Quam lectionem ſequens condimentum probare videtur; ubi aquæ tertia pars adjicitur.

23 In *mortarium.*] Vas non ad condimenta ſolum terenda, ſed ad coctionem quoque carnis.

24 *Pullus Frontonianus.*] Forte Fronto ſcriptor inter Geoponicos Conſtantini.

25 *Pullum pradura.*] Dimidia ſcilicet coctura; ut ſupra dictum eſt in aliis ſimilibus conditurīs.

29 *Pullum mittis integrum vel carptum.*] Suprà charaxatum; nempe ad commodiorem victum.

31 *Pullus farſilis.*] Ita capo & porcella: impenſa igitur intus & extra adhibetur.

32 *Pulpam ceſam.*] Porcinam puta conciſam.

34 *Teres cerebellum.*] Vel pulli vel porcelli; nam uterque farſilis fit hoc condimento.

37 *Pullus Leucozomus.*] Hic titulus pertinet ad pullum proximè ornatum: ideo præponendus eſſe videtur iſtis verbis,

Digitized by Google

accipies pullum : & ſimiliter in capo facies , ad calcem prioris condimenti adjicienda ſunt.

38 *Accipies aquam & oleum Hiſpanum.*] Oleum ex aqua coctum ad conſumptionem humoris valdè craſſeſcit : ſed cave diligenter agitetur, ut ex ſe ambulet aqua, id eſt, evaporet, atque diſſipetur.

N. B. In Pullorum electione, *Nonnulli* , apud Athenæum , *candidas Gallinas nigris putant eſſe ſuaviores.* Ideo Æſculapio albo Gallo ſacra faciebant ob ſanitatem reſtitutam. Imò eadem electio in Gallinis etiam in uſu quotidiano apud nos obtinet : illud conſtat , aves luteis aut ſubviridibus plumis ingrati admodum ſaporis eſſe, & ferè amareſcere.

Item alius modus condiendi Gallinas apud Athenæum habetur : nimirum *aſſa Gallina cum piſis & lenticulâ in eadem olla coctis, cæteriſque ejuſmodi leguminibus.*

Item Artemidori verba apud Athenæum. Deipn. lib. XIV. cap. 23. ut paretur *Mattya* (id eſt lautus quidam cibus) ex Gallinis. *Jugulanda illa eſt gladii acie , juxta caput , inque craſtinum diem ſervanda ; idem & in Perdice faciendum : deinde ſi libeat , plumis minimè vulſis , ut illis objecta eſt, relinquenda. Modum poſt ille conditura & coctura ubi docuit* (doleo illa omiſſa eſſe) *ſubnectit deinceps : columbam craſſam & pinguem elixa , ac ex pullis, eos qui adhuc pipiunt: hoc edulio ſi placet , inter potandum veſci. Et aliquanto poſt : eximenda olera, & transferenda in catinum. Deinde ſuperingeſta carne Gallinæ ferculum apponendum , aceti loco , per æſtatem acerba uva racemis in jus inditur, ut ex vite decerptus eſt. Cùm verò ſatis elixus fuerit , auferendus ſuis cum racemulis, priuſquam excidant vinacea; deinde ſic olus conterendum. Eo pacto futura eſt Mattya delicatiſſima.* Illud Horatii de Gallinæ necandæ , condiendæque ratione non omittendum eſt. Satyr. 4. lib. II.

Ne Gallina malum reſponſet dura palato
Doctus eris , vivam miſto merſate Falerno.

Hoc teneram faciet, miſto , i. e. aqua ex bona parte , in ſuffocatis autem ex aqua & vino animalibus, ſanguis in venis ſubitò concreſcit : i. e. globuli cum ſero miſti, prout circumfluere còntigerint ; carnique , per quam venæ diſcurrant , hac miſtura teneritudo conciliatur , ad eundem modum mulierculæ ad ſanguinis miſſi concretionem , eum ſpatula continuo & vehementer exagitant , donec refrixerit. Ad hæc, ſi Gallinæ morienti ſanguis mittatur , venæ vacuæ duræ & exſuccæ fiunt , niſi diutius ſervetur , ad initam quandam putrefactionem , & pinguis ſit.

Digitized by Google

APICII COELII

LIBER VII.

Qui [1] POLITELES, id eſt, Sumptuſous appellatur.

CAPUT I.

[2] *Vulvæ ſteriles*, [3] *Callum*, [4] *Lumbulli* [5] *Codicula*, *&* [6] *Ungellæ*.

VUlvæ *ſteriles*. [7] Laſer Cyrenaicum vel Parthicum aceto & liquamine temperatum appones.

[8] *In vulva ſterili*. Piper, apii ſemen, mentham ſiccam, laſeris radicem: mel, acetum & liquamen.

Vulvæ ſteriles. Piper & liquamen cum Laſere Parthico, apponis.

Vulvæ ſteriles. Pipere, liquamine & condito modico apponis.

Callum, *Lumbelli*, *Codiculæ*, *Ungellæ*. Piper, liquamen, Laſer: apponis.

[9] *Vulvam ut toſtam facias*. In [10] Cantabro involve, & poſtea in [11] muriam mitte, & ſic coque.

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 *Polyteles.*] Id eſt, *πολυτελής*, *Sumptuoſus*, *impendioſus*. Inſcriptus eſt autem hoc nomine liber præſens ab impenſarum & opſoniorum, quæ in ipſo traduntur, copia & multitudine expoſita, ſuillo potiſſimum è pecore, ut quo ganeæ nullum plus præbuerit materiæ, & cujus condiendæ ſtudioſa ſemper fuerit gula. Nam ut Plinius ait, Hiſt. Nat. lib. VIII. cap. 51. *Neque alio ex animali numeroſior materia ganeæ: quinquaginta prope ſapores, cum cæteris ſinguli. Hinc cenſoriarum legum pagina, interdictaque cœnis abdomina, glandia, teſticuli, vulvæ, ſyncipitia verrina, ut Publii mimorum poëtæ cœna poſtquam ſervitutem exuerat, nulla memoretur ſine abdomine: etiam vocabulo ſuminis ab eo impoſito.*

2 *Vulva ſteriles.*] Scilicet ſuillæ, quæ quondam miro ſtudio à gulæ proceribus condiebantur, erantque lautiſſimi cibi apud Romanos. Præſtabat autem materna, hoc eſt ſuis gravidæ, quæ porcaria appellabatur. Nam triplici nomine comprehendebatur, ſcilicet ejectitiæ, porcariæ, & virginis ſive ſterilis. Celſus boni ſucci eſſe teſtatur, & inter res ſtomacho idoneas & aptiſſimas numerat, præcipueque ſteriles, hoc eſt, de ſue virgine. De qua Martialis. lib. XIII. Ep. 56.

Te fortaſſe magis capiet de virgine porca,
Me materna gravi de ſue vulva capit.

Et hanc etiam Horatius intelligit cum *amplam* vocat *vulvam* his verbis. lib. I. Epiſt. XV. ℣ 39.

——— Cum ſit obeſo
Nil melius turdo, vulva nil pulchrius ampla.

Verum vulva ſterilis non in omni ſue virgine grata erat, ſed in caſtrata tantum. Caſtrabantur enim fœminæ vulva reciſa: teſte Plinio H. Nat. lib. VIII. c. 51.

3 *Callum.*] Scilicet aprugnum, id eſt, laridum ſive caro apri & feri ſuis calloſior, & ob id ſaporis jucundioris; nec modo de feri ſed & domeſtici ſuis callo id intelligere potes. Sic appellatum à duritie.

4 *Libelli.*] Legendum puto *Lumbelli*, id eſt, lumbi ſuis, & præcipuè, aprugni vocati. Sunt autem lumbi pars ea, juxta quam renes ſituantur, & ſpinæ adhæret, porrecta ad caudam. *Placuere & feri ſuis. Jam Catonis Cenſoris orationes aprugnum exprobrant callum.* Plinius, Hiſt. Nat. lib. VIII. c. 51. *in tres tamen partes diviſo, media ponebatur, lumbus aprugnus appellata.*

5 *Coticula.*] Lege, *codicula*, hoc eſt, pars ea, quæ lumbum ſequitur quaſi caudicula, & cauda ipſa, quæ coda etiam dicitur. Niſi *cuticula* legere malueris, quæ in porco laudabatur etiam.

6 Vu-

Digitized by Google

6 *Ungella.*] Hoc eſt, ungulæ ſuum & pedes, in quibus & eorum digitis ſunt ungues, quos *nervorum clauſulas* vocat Plinius. Quas ſuum ungulas leves eſſe, & in media materia poni poſſe dicit Celſus, item lenes & ſtomacho idoneas.

Laſer vulvas & apices Polytelis lib. 7.] Hæc omnia verba tanquam ſuperfluè addita, expungenda duximus. [In Torino tamen non habentur, an ideo hæc cura ſit ſoli MS. libro adhibita, aut alicui impreſſo; nempe Venetiano? *Liſter*] Quod autem in vulvam ſterilem ultimum cum condito ſequitur condimentum ex vetuſto exemplari adſcripſimus. Conditum autem intelligo vinum aromaticum, quod Græci *οἶνον ἀρωματίτην* vocant, *aromatis confectum*, quale eſt quod vulgò *Hippocraticum* appellant, olim in deliciis habitum.

10 *Cantabro.*] Cantabrum eſt furfur tritici vel hordei.

11 *Muriam.*] Id eſt, aqua vel liquor ſalſus, quo ſalgama condiuntur. Porrò de ſalitorum piſcium jure ſub muriæ nomine Martialis lib. XIII. Epigr. 103.

> *Antipolitani (fateor) ſum filia Thynni.*
> *Eſſem ſi ſcombri, non tibi miſſa forem.*

Et Heſychius ait: ἄλμη, ὁ τῶν ἰχθύων ζωμός. Columella verò de carnium liquore protulit; *ea caro ſuilla ſemper conſervatur, & tanquam ſalſamentum in ſua muria permanet.*

LISTER.

2 *Vulva ſteriles,*] Virginis alicujus porcellæ: item ſuis venter ſive abdomen cum ubere, quod ſumen tandem fuit dictum; hæ verò partes vehementer à Romanis expetitæ fuerunt: at noſtris hominibus immeritò neglectæ.

> *Suis venter, elixa porca vulva cum cumino*
> *Cum acri aceto & ſilphio,*

Ita Archeſtratus apud Athenæum Deipn. lib. III. cap. 22. *parandi variis modis obſonii peritus.* Idem alibi eum *ingenioſum artificem* appellat.

7 *Laſer Cyrenaicum.*] Hinc conſtat, hæc condimenta fuiſſe inſtituta, antequam ex toto iſtud laſer Cyrenaicum perditum fuerit, utpote omnium condimentorum, non Laſeris tantum, longè præſtantiſſimum: at ſi propter caritatem & difficultatem haberi non potuit, (nam penè defecit Apicii noſtri temporibus) tum Parthicum & vilius quoddam laſer ſubſtitui voluit. Profectò abſurdum planè eſſet, laſeris Cyrenaici meminiſſe, ſi multum infra ætatem Heliogabali vixiſſet Auctor noſter; cùm Claudii temporibus, teſte *Scribonio Largo*, id haud inveniretur. Item *multis jam annis*, inquit Plinius H. N. lib. XIX. cap. 3. *in ea terra non invenitur; unus omnino caulis noſtra repertus memoria, Neroni Principi miſſus eſt.* Igitur hæc condimenta tanquam ſuperioris ali-

cujus ævi inventa, ab Apicio noſtro tranſcripta fuiſſe, credibile eſt.

In vulva ſterili.] Si vulva recidatur in caſtratione ad ſterilitatem inducendam, ubi vulvam habebimus? in his itaque uber ſive abdomen, ſumen dictum, pro vulva accipiendum eſt.

9 *Vulvam ut toſtam facias.*] Vide infra cap. 7. *Stomachum ut toſtum facias.* Idem ferè intelligi debet de coctione cæterarum carnis porcinæ partium, in hoc capite memoratarum; nempe calli, lumbellorum, codicularum, ungellarum, quæ ſcilicet omnia primùm furfure ad toſtionem involvenda, & poſt toſtionem in muriam mittenda, & cùm ſic ſatis ſalem biberint, coquenda ſunt: ita demum ſalubriores carnes fiunt, condimentiſque ſuis ſatis præparata ad ſapidiorem guſtum.

Quamvis autem ex nullo animali numeroſior ganeæ materia: nam quinquaginta ſapores Plinius lib. VIII. cap. 51. ex porco adhibitos fuiſſe dicit; tamen nulla caro tantas condituras requirit, ad ultimas concoctiones in omnibus, maximè tertiis, corporis noſtri officinis. Etenim *ſuilla carnes & agnorum in corporis habitu vix diſflantur* (διαπνεῖται) Athenæus lib. IX. c. 14. Ex ſtatera idem confirmat Sanctorius.

Ad quinquaginta verò ſapores Plinii ex porco, Petronii ferculum monſtroſum adjicere libet; ubi Anſer altilis, circaque piſces, & omnium generum Avium, iſta tamen omnia de porco coquus fecit ſcilicet de vulva piſcem, de lardo palumbum; de perna Turturem, de callo ſuis Gallinam.

Neque *juſculum nigrum* Lacedæmoniorum hîc obliviſcendum eſt.

Lacedæmone ſi fueris, ejus civitatis legibus
Obtempera, cœnatum perge ad Phitidia,
Nigro juſculo fruere. Athenæus lib. IV.

In phitidiorum autem cœna (iſtud juſculum nigrum quale fuerit. Indicatur nempe ſuilla caro elixa) *interdum aliud nihil præter opſonii paululum quod quadrantem libra ad ſummum pendat, & aliud præterea nihil, excepto harum carnium juſculo, quod ſufficit, ut ad convivas omnes* tranſmitti poſſit toto cœnæ tempore.

Digitized by Google

CAP. II.

[1] *Sumen.*

[2] SUmen *elixas*, [3] de cannis ſurclas, ſale aſperges & in furnum mittis, vel in [4] craticula ſubaſſas, teres piper, liguſticum: liquamen, merum, & paſſum: amylo obligas, & ſumen perfundis.

[5] *Sumen plenum.* Teritur piper, careum, [6] echinus ſalſus: conſuitur, & ſic coquitur: manducatur cum [7] alece, ſinape.

HUMELBERGIUS.

1 SVmen.] Sumen à ſugendo dictum. Perotus. Unde illud Martialis l. XIII. Ep. 44.

Eſſe putes nondum ſumen, ſic ubere largo
Effluit, & vivo lacte papilla tumet.

Optimum autem ſumen, ut Plinius tradit, ſuis occiſæ uno die poſt partum, ſi modò fœtus non hauſerit: ejectitiæ teterrimum. Apicius autem hìc pro ubere accipit, in quo lac continetur, & inde emulgetur. Accipitur etiam in quadrupedibus pro ventre, & ejus parte, quæ in homine inter umbilicum & pudenda eſt ſita, & Græcè ἦτρον appellatur. Poteſt & pro offella, tomaculove aut opſonio ex ea parte accipi.

3 *De Cannis ſurdas,*] Ex vetuſto exemplari legendum, *ſurclas*; & per *cannas* videtur intelligere papillas, quæ fiſtulæ ſunt, per quas lac emulgetur, & effluit; quod ne fiat, ſurculo configere & concludere præcipit. Sed conſidera, num etiam legi poſſit *purgas* pro *ſurclas*, & per cannas intelligat ſiphones & tubulos, per uber hinc inde ſparſos, quos excidi & eximi velit, & uber ab illis purgari, ut duris his partibus exemptis, ſuavius & jucundius guſtui reddatur uber.

4 *Craticula.*] Crate ad torrendas & aſſandas carnes piſcéſve inſtrumentum ferreum cancellatum.

5 *Sumen plenum.*] Hoc eſt, uber fartum & condimento impletum.

6 *Echinus ſalſus, quo ſuitur.*] Legendum puto, *Echinus ſalſus: conſuitur.* Eſt autem ſenſus, ut uber impleatur & farciatur conditura

ditura ex pipere, careo, & echino ſalſo confecto, & deinde ſic fartum conſuatur, & poſtea coquatur. De echino plura infrà.

7 *Alece.*] Alex gari vitium, &, ut Plinius Hiſt. N. l. XXXI. cap. 8. ait, *imperfecta nec colata fex, pervenitque ad oſtreas, echinos urticas, cammaros, mullorum jecinora, innumeriſque generibus ad ſaporem gulæ cœpit ſal tabeſcere. Hæc obiter indicata ſint deſideriis vitæ*: & ipſa tamen nonnulli uſus in medendo.

LISTER.

2 *Sumen elixas.*] Per totum abdomen uber in ſue extenditur: id quod Sumen appellatum fuit hypogaſtrion eſt. Sumen contendunt dici, quaſi ſugimen; ac propriè in ſuibus, quæ ſuilla ubera continentur. Taubman. an dicatur, quòd *ſuis mamma.*

5 *Sumen plenum.*] Farcile & duplicatum conſuitur, more alicujus farciminis inteſtinalis, *in rotundum complicas*, infrà. *Varius exhibuit ſumina aprugna per decem dies tricena, quotidie cum bulvis ſuis.* Lampridius in Heliogabal. cap. 21. Id eſt, vulvis: igitur rectè ſumina interpretantur ubera cum abdomine, non vulvæ.

6 *Echinus ſalſus.*] Vel per ſe & recens piper quodammodo ſapit; ſed ſale quoque condiri ſolebat, ut infrà dicetur; ita duplici condimento ſumen impletur.

7 *Manducatur cum Alece.*] Id eſt, cum garo craſſo & non colato, ut voluiſſe videtur Plinius: at alia res erat, ſi Geoponicis credimus (vide ſuprà lib. I. ad cap. 7.) nempe quod à garo colato remanet, alex dicitur. In iſto verò loco Geoponicorum illud noto, Garum *Liculmen appellatum*: error eſt Græcorum infimorum, qui malè ſcripſerunt liquamen verbum Romanum, pro garo eo tempore prorſus uſitatum: liculmen enim, ex vitioſa pronunciatione aut ſcriptione liquamen, ortum eſſe videtur. Noto autem apud Humelbergium, Plinium citantem Garum quoddam factum fuiſſe ex cammaris. Non dubito quin ex iis garum excellens fiat; nempe ex multiplicibus iſtis ventriculis cancrorum, jecinorum æmulis, reliquorumque cruſtaceorum marinorum, cum ſale tabeſcentium.

CAP. III.

[1] *Ficatum.*

IN *ficato œnogarum.* [2] Piper, thymum, liguſticum, liquamen, vinum modicè, oleum.

Aliter.

Digitized by Google

Aliter. Ficatum [3] præcidis ad cannam: [4] infundis in liquamine: piper, liguſticum, baccas lauri duas: involves in [5] omento & in craticula aſſas, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 Ficatum.] Quod Græcè *ὑκό-τον* dicitur, jecur aprugnum aut ſuillum vocant, è ſue, præſertim fico paſta, unde & nomen habet. De quo Plinius H. Nat. lib. VIII. cap. 51. *Adhibetur ars jecori fæminarum, ſicut anſerum. Inventum M. Apicii, fico carica ſaginatis, à ſatietate necatis, repente mulſi potu dato.* [Ex nimio chylo in ſecundis viis, nempe venis hepaticis tantum non ſtagnante, jecur in immenſum augetur, ejuſque vaſa ſunt tanquam promus condus ſupervacanei chyli. *Liſter.*]

2 *Pertimum.*] Legendum, *piper thymum.*

5 *Augmento.*] Legendum, *Omento.*

LISTER.

1 *Ficatum.*] Id eſt, hepar ſuis ficis ſaginatum, Marci Apicii inventum. De quo tamen, tanta occaſione data, ſilet noſter Apicius.

3 *Præcidis ad cannam.*] De cannis ſurclas, ſuprà: videtur eſſe quidam incidendi modus.

4 *Infundis in liquamine.*] Unde iſtæ inciſiones profundiores, ut penitus combibat liquamen, & ſatis ſalitum ſit ante aſſationem in craticula.

Græci ſolebant frixa jecinora, omento involuta, menſis inferre, ut obſervat Athenæus lib. III. c. 25.

REINESIUS.

1 *Ficatum.*] Ficatum pro jecore eſt apud *Apicium Polytele c. 3. & apud Autorem l. de Dynamidiis c. 28.* Ficatum urſinum, ficatum erinacei in pulvere ad caducos. Inventum M. Apicii fico arida ſaginare ſues; quibus jecur in immenſum inde creſcit ut anſeribus quoque fartilibus Plin. l. XXVIII. cap. 51; ab iſto paſtu nomen omni jecori ut Latini ficatum & ficotum, *Veſpa* in carmine quo cocum de artis præſtantia cum piſtore contendentem introducit; *Sicotum pono Promethei*: poſt Græci *ἀπὸ σύκων, συκωτὸν, σικώτιον, σικῶτι* adpellarent. *Var. Lect. l. III. c. 4. p. 394.*

CAP.

Digitized by Google

CAP. IV.

1 *Ofellæ.*

O*Fellæ* [2] *Oſtienſes.* In Ofellam, [3] deſignas ofellas in cute, ita ut cutis ſic remaneat. Teres piper, liguſticum, anethum, cuminum, ſilphium, baccam lauri unam: ſuffundis liquamen: fricas: in angularem refundis ſimul cum ofellis: ubi requieverit, [5] in condimentis biduo, vel triduo ponis, [6] ſurclas decuſſatim, & in furnum mittis: cùm coxeris, ofellas, quas deſignaveras, ſeparabis, & teres piper, liguſticum: ſuffundis liquamen, & paſſum modicum, ut dulce fiat: cùm ferbuerit jus, amylo obligas, ofellas facies & inferes.

Ofellæ Apicianæ.] Ofellas [7] exoſſas, in rotundum [8] complicas, ſurclas, ad furnum admoves; [9] poſtea præduras, levas ut humorem [10] exſpuant: in craticula igni lento exiccabis ita ne urantur. Teres piper, liguſticum, cyperin, cuminum, liquamine & paſſo temperabis: cum hoc jure ofellas in cacâbum mittis: cùm coctæ fuerint, levas & ſiccas, ſine jure, pipere aſperſo inferes. Si pingues fuerint, cùm ſurclas, tollis cutem. Potes & de [11] abdomine hujuſmodi ofellas facere.

Ofellæ [12] *Aprugneæ.* Ex oleo, liquamine coquuntur, & mittitur iis condimentum. Cùm coctæ fuerint, ſuperadjicitur his, [13] cùm in foco ſunt,

Digitized by Google

ſunt, conditura. Piper tritum: condimentum, mel, liquamen, amylum: & denuo bulliunt: cùm jam bullierint, ſine liquamine & oleo, elixas & ſiccas, pipere aſperſo inferes.

Aliter. Ofellæ recte friguntur, ut pene [14] aſſæ reddantur: liquaminis ſumis cyathum, aquæ cyathum, aceti cyathum, olei cyathum: ſimul mixtis & immiſſis in patellam fictilem, frigis & inferes.

Aliter ofellas in ſartagine, abundanti œnogaro: piper aſperges, & inferes.

Aliter ofellas. Ofellæ prius ſale & cumino infuſæ in aqua, recte friguntur.

HUMELBERGIUS.

1 O*Fella.*] Ofella eſt quæ & *offula* dicitur, ambo diminutiva ab offa: omnia carnis maſſam & fruſta ſignificantia. Accipiuntur etiam pro ſcitiſſimi ſaporis eduliis, cujuſmodi quodpiam intelligit Claudius, apud Suetonium cap. 40. dum ait: *rogo vos, quis poteſt ſine offula vivere.* Et *offam penitam* priſci vocaverunt porcinum fruſtum cum cauda. Significant item pultem aliquando, & quæ in pultis modum facta ſunt cibaria. Demum transfertur etiam ad aliarum rerum maſſas.

2 *Oſtienſes.*] Quales ab Oſtienſibus fieri ſolebant.

3 *Deſignas.*] Deſignare vocat, quod ſuprà charaxare dixit, hoc eſt, Sacrificare, & Scalpello incidere, & perforare.

6 *Surdas.*] Legendum *Surclas*, hoc eſt, ſurculo configis.

7 *Exoſſas.*] Exoſſare vocat ab oſſibus eximere, & ſeparare, & oſſa detrahere. *Exoſſabo ego illum, ſimiliter itidem, ut murenam coquus.* Plautus Pſeud. A. I. ſc. III. ℣. 148.

8 *Compicas ſurdas.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *complicas, ſurclas.*

10 *Expuant.*] Hoc eſt, evomant, ejiciant, & exſudent.

11 *Abdomine.*] Abdomen eſt ſumen, aliqui pro larido duro accipiunt: alii pro panticibus obeſis. Juvenalis Sat. IV. ℣. 107.

Montani quoque venter adeſt abdomine durus.

12 *Aprogeneo more ex oleo liquamine condiuntur.*] Legendum puto, *Aprugnea, ex oleo, liquamine coquuntur.*

13 *Cum in foco fuerint conditura & denuo bulliunt & ſine liquamine & oleo*

Digitized by Google

oleo elixantur, coquuntur, & ſic pipere perſim iuntur jus ſuprà ſcriptum & ſic bulliunt.] Tum ex vetuſto exemplari, tum aliàs ratione ita exigente, corruptiſſimus hic locus ita legendus eſt, ut puto: *cùm in foco ſunt, conditura. Piper tritum condimentum, mel liquamen amylum: & denuò bulliunt. Cùm jam bullierunt ſine liquamine & oleo, elixas & ſiccas, pipere aſperſo, inferes.*

14 *Aſſo rodantur liquaminis ſummi cyato.*] Legendum: *aſſa reddantur liquaminis ſumis cyathum.*

LISTER.

1 *Ofellæ.*] Ita Plinius metaphoricè: *ex amaris nucibus areſactis & in offam contuſis*: id eſt Anglicè a *lump* or *ball.*

4 *Baccam lauri unam.*] Mira accuratio, ne nimiùm ſapiat laurum, cùm menſura reliquorum condimentorum coquo relinquatur: eadem cautio infrà c. 5. quoque habetur; *lauri baccas quinque.*

5 *In condimentis biduo aut triduo ponis.*] Ut eorum vim ſaporemque vehementius imbibant: atque ita ſanè opus eſt, ut caro porcina, è qua hæ ofellæ deſignatæ ſunt, ſalubrior ſit, & concoctionibus aptior, infráque adeo, *cenogari, abundanti*, &, *ſale ex aqua infuſa* legimus.

9 *Poſtea praduras.*] Succum leviter exprimiendo, & exſiccando admodum lento igni in craticula.

CAP. V.

1 *Aſſatura.*

A*Sſaturam aſſam à furno ſimplicem*, ſale plurimo conſperſam cum melle inferes.

Aliter aſſaturas. 2 Petroſelini ſcrupulos VI. 3 laſeris ſcrupulos VI. zingiberis ſcrupulos VI. lauri 4 baccas V. condimenti ſcrupulos VI. laſeris radicis ſcrupulos VI. origani ſcrupulos VI. cyperi ſcrupulos VI. coſti modice, pyrethri ſcrupulos III. apii ſeminis ſcrupulos VI. piperis ſcrupulos XII. liquaminis & olei quod ſufficit.

Aliter aſſaturas. Myrthæ ſiccæ baccam exenteratam

Digitized by Google

teratam cum cumino, pipere, melle, liquamine, defruto & oleo teres, & fervefactum amylas, carnem elixam ſale ſubaſſatam perfundis: piper aſperges & inferes.

Aliter aſſaturas. Piperis ſcrupulos VI. liguſtici ſcrupulos VI. petroſelini ſcrupulos VI. apii ſeminis ſcrupulos VI. anethi ſcrupulos VI. laſeris radicis ſcrupulos VI. [5] aſareos ſcrupulos VI. pyrethri modicè, cyperi ſcrupulos VI. carei ſcrupulos VI. cumini ſcrupulos VI. zingiberis ſcrupulos VI. liquaminis heminam, olei acetabulum.

Aſſatura in [6] collari. Elixatur & infunditur [7] in fretali, piper, condimentum, mel, liquamen, & [8] attorretur in [9] clibano, quouſque coquatur. Elixum verò collare, ſi voles, ſine conditura aſſas, & ſuccum calidum perfundis.

HUMELBERGIUS.

1 A*ſſatura.*] Aſſaturas vocat carnes ad aſſandum aptas & deſtinatas, in quas condituras nunc apparat. Quibus aſſis carnibus ſolitum fuit aliquando apud quoſdam inſpergere farinam, non minus quam aliis opſoniis. Unde proverbium natum eſt, ubi quid præpoſterè fieri videtur, ut dicatur πρὶν ὀπτῆσαι ἀλεύρας. Id eſt, *priuſquam coxeris, farinam*, ſubaudiendum, aſpergis, aut ſimile quippiam. Apicius noſter id amylo obligare vocat.

4 *Baccas v. condimenti.*] Adſcribe ſcrupulos VI.

5 *Aſareos.*] Id eſt Aſari.

6 *Collare.*] Hoc eſt, cervicem & ejus collique carnem.

7 *In Fretali*] Fretale vocat vas coquinarium, quod alio nomine *frictorium* dicitur, & *ſartago.*

8 *Atteritur.*] Legendum, *attorretur.*

9 *Clibano.*] *Clibanus* Græcè, *furnus* Latine dicitur. Eſt autem Clibanus aliquando vas coquinarium, quod *teſtus* dicitur, & *teſtum*, ex ære patens, in quo prunis ſuppoſitis coquuntur ſpiræ, ſcriblitæ, muſtacea in nuptiis, placentæ & teſtuacea à teſtu ſic vocata, & ex variis eſculentis concinnata condimenta & opſonia.

Digitized by Google

LISTER.

2 *Petroſelini ſcrupulos* VI.] Exactum & definitum rerum omnium pondus, more Medico, ad condiendam aſſaturam porcinam: at ipſius carnis aſſatæ pondus tacetur. Igitur condimentorum ratio à Medicis inſtituta; adhibitio verò & uſus vel ſimplicium vel compoſitorum in opſoniis præſtandis coquis relinquebatur.

3 *Laſeris ſcrupulos* VI. ——— *Laſeris radicis ſcrupulos* VI.] Ambo ſcilicet in una & eadem conditura: profectò ſi Laſer vetus fuiſſet ipſa aſſa hodierna fœtida, ex tanto pondere mirabilem guſtatum habuit antiquitas: igitur alii viderint, quid de hac re auctores quidam moderni tam audacter affirmaverint.

CAP. VI.

[1] *In elixa &* [2] *copadiis.*

[3] *JUs in elixam omnem.* Piper, liguſticum, origanum, rutam, ſilphium, cepam ſiccam: vinum, carænum, mel, acetum, olei modicum, perſiccatam, & ſabano expreſſam elixam perfundis.

Jus in elixam. Piper, petroſelinum, cepullam, caryotam: liquamen, acetum, olei modicum: perfundis calido jure.

Jus in elixam. Teres piper, rutam aridam, fœniculi ſemen, cepam, caryotam: liquamen & oleum.

Jus candidum in elixam. Piper, rutam, cepam, nucleos: liquamen, vinum, conditum, modicum [4] de buccellis maceratis [5] ut deſtringat, oleum: cùm coxeris, jus perfundis.

Ali-

Digitized by Google

Aliter jus candidum in elixam. Piper, careum, liguſticum, thymum, origanum, cepullam, dactylum: mel, acetum, liquamen, oleum.

In copadiis jus album. Piper, cuminum, liguſticum, rutæ ſemen, Damaſcena, infundis vinum: œnomeli & aceto temperabis, thymo [7] & origano agitabis.

Aliter jus candidum in copadiis. Piper, thymum, cuminum, apii ſemen, fœniculum, [8] rutam, (*alias* mentham) baccam myrthæ, uvam paſſam, mulſo temperabis, agitabis ramo ſatureiæ.

Jus in copadiis. Piper, liguſticum, careum, mentham, [9] nardoſtachion, folium, ovi vitellum, mel, mulſum, acetum, liquamen & oleum, agitabis ſatureia & porro, amyla jus.

Jus album in copadiis. Piper, liguſticum, cuminum, apii ſemen, thymum, nucleos infuſos, nuces infuſas & purgatas, mel, acetum, liquamen & oleum.

Jus in copadiis. Piper, apii ſemen, careum, ſatureiam, [10] cnici flores, cepullam, amygdala toſta, caryotam, liquamen, oleum, ſinapis modicum; defruto coloras.

Jus in copadiis. Piper, liguſticum, petroſelinum, cepullam, amygdala toſta, dactylum: mel, acetum, liquamen, defrutum, oleum.

Jus in copadiis. Ova dura incidis, piper, cuminum, petroſelinum, porrum coctum, myrthæ baccas, pluſculum mel, acetum, liquamen, oleum.

In elixam, anethatum jus crudum. Piper,

Digitized by Google

anethi ſemen, mentham ſiccam, laſeris radicem: ſuffundis acetum, adjicies caryotam: mel, liquamen, ſinapis modicum: defruto, oleo temperabis, & hoc in collari porcino.

Jus in elixam alecatum. Piper, liguſticum, careum, apii ſemen, thymum, cepullam, dactylum, alecem colatum: melle & vino temperas: apium viridem inciſum ſuperaſpergis, oleum mittis, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Elixa.*] Scilicet *carne.* Elixum dicitur, quod cinere, qui, authore Varrone, *lix* dicitur, ollæ ſuppoſito decoctum eſt; propter quod & *aulicoctium* dicitur, hoc eſt, ollâ decoctum: veteribus *aulam* pro *olla* dicentibus & aululam pro parva olla, unde Plautinæ fabulæ nomen inditum eſt *Aulularia.*

2 *Copadiis.*] Per *copadia* intelligere poteris, quæ Latini vocant *cupedia*, quo nomine appellantur cibi *lautiores.* Hinc cupedinarii eſculentarum rerum venditores.

5 *Unde ſtringat.*] Lege, *ut deſtringat*, id eſt, cogat, adunet & contrahat.

7 *Et origano.*] Adſcribe, *agitabis.*

8 *Rutam, baccam myrtha unam, paſſum.*] In vetuſto exemplari ſic legitur, *mentham, baccam myrtha, uvam paſſam*; & hæc ſcriptura magis convenit.

9 *Nardoſtathium.*] Lege, *nardoſtachyon*, id eſt, *nardi ſpicam*: utitur hac dictione etiam non ſemel Marcellus medicus.

10 *Enechi flos.*] Legendum puto, *Cnici flores.* Loco croci ad opſonia coloranda.

11 *Aligatam.*] Legendum *alecatam* ab alece, gari fece non colata.

LISTER.

3 *Jus in elixam omnem.*] Intellige omnem partem carnis ſuillæ: ut infrà privatim de collari porcino agit. Item lib. VIII. c. 1. hoc jus in omne genus carnis ferinæ facies.

4 *De buccellis maceratis.*] Tantum quantum deſtringat, obligetque; ſcilicet de pane quodam biſcocto.

6 *In copadiis.*] Eædem quæ ofellæ; nempe ſegmenta quædam carnis porcinæ, elixæ. An à *copide!* nam Copis culter barbaricus; unde copadia dicantur ſegmenta cujuſvis carnis, maximè ſuillæ; perinde ut apud nos *chops or collops* propter eandem rationem appellantur. Vide Plutarchum in vita Alexandri.

12 *Alecem colatum.* Id eſt, garum depuratum. Garum ex piſci-

piſcibus marinis optimum ſit; quod in eorum inteſtinis, viſceribuſque ſal facillimè tabeſcat & commiſceatur; quod omni tempore & loco, ob ſanguinem eorum frigidum, condiantur piſces omnigeni; quòd eorum ſanguis inter alia ex oleo quodam liquidiore fiat; quod ſepticæ cujuſdam naturæ ſint piſces, maxime inſecta marina, ideo ad ſtomachum recreandum aptiora atque utiliora: rectè itaque Plinius. H. Nat. XXXI. c. 8. *Alex tandem pervenit ad cruſtacea, quales Cammari, Locuſta, Cancri:* nempe quòd ex iis longè præſtantiſſimum Garum conficeretur.

Alecis alius quoque uſus habetur apud Plautum in fragmentis.

Qui mihi olera cruda ponunt, halec danunt.

CAP. VII.

[1] *Ventriculi.*

2 V*Entrem porcinum.* Benè exinanies, aceto & ſale, poſtea aqua lavas, & ſic hac impenſa imples. Pulpam porcinam tunſam tritam ita, ut enervata commiſceas cerebella tria, & ova cruda, cui nucleos infundis, & piper integrum mittis, & hoc jure temperas. Teres piper, liguſticum, ſilphium, [3] aniſum, zingiber, [4] rutæ modicum, [5] liquamen optimum, & olei modicum, reples [6] aqualiculum, ſic, ut laxamentum habeat, ne diſſiliat in coctura, [7] ſurclas, amylas, & in ollam bullientem ſubmittis, levas, & pungis acu ne [8] crepet: [9] cùm ad dimidias coctus fuerit, levas & ad fumum ſuſpendis, ut coloretur, & denuò cum [10] perlaxabis, ut coqui poſſit: deinde liquamine, mero, oleo modico: & cultello aperies, & cum liquamine & liguſtico apponis.

Ventrem ut toſtum facies. In cantabro involve, poſtea in muriam mittis, & ſic coques.

HUMELBERGIUS.

1 V*Entriculi.*] Ventriculus, qui & Venter dicitur, noſtro ævo ſtomachus appellatur; & eſt cibi receptaculum.

3 *Aniſum.*] De aniſo Plinius H. Nat. XX. c. 17. *Aniſum à Pythagora inter pauca laudatum, ſive crudum, ſive decoctum: item viride, aridumve omnibus, quæ condiuntur, quæque intinguntur, deſideratum, panis etiam cruſtis inferioribus ſubditum. Succis quoque additur. Cum amaris nucibus vina commendat. Quin ipſum oris halitum jucundiorem facit. Mox vino collutum vultum juniorem præſtat. Appetentiam ciborum præſtat, quando id quoque inter artificia deliciæ fecere, ex quo labor deſiit cibos poſcere. Ob has cauſas, quidam Aniceum id vocavere. Hoc liguſtici vicem præſtat in condimentis.*

4 *Rutæ modicum reples*, &c.] Ex vetuſto exemplari & aliis legendum ſic eſt, *rutæ modicum, liquamen optimum, & olei modicum, reples*, &c. [At quid ſibi vult per *& aliis*, neſcio; niſi ſit liber aliquis impreſſus aliudve exemplar præter iſtud ſuum vetuſtum: nam Torinum non corrigit, qui in hoc loco planè diverſus eſt: vide infrà cap. 9. *Ex vetuſto exemplari & aliis ipſum citantibus*: unde conſtare videtur per *aliis* de editoribus aliis Apicii ſcriptum eſſe. *Liſter.*]

6 *Aqualicum.*] Diminutiva forma *Aqualiculum* vocant. Metaphoricè pro ventre *uſurpatur.*

7 *Surclas ambas.*] [Torinus habet *amp'as*. Liſter] Legendum, *ſurclas*, amylas.

8 *Crepet.*] Crepare eſt diſſilire & cum ſonitu quodam rumpi.

9 *Qua dimidias.*] Legendum, *cùm ad dimidias.*

10 *Perlixabis.*] Lege, *perlaxabis*, id eſt, laxamentum dabis.

LISTER.

2 *Ventrem porcinum.*] Aqualiculum, ſtomachum: elegans ſanè farciminis genus & operoſa conditura: at nobis inuſitati cujuſdam ſaporis, ut reliqua pleraque.

5 *Liquamen optimum.*] Id eſt, ſociorum garum. Iſtud garum à Paulo Ægineta vocabatur πρωτεῖον ſeu *primarium*, quod nobiliſſimum illud eſſet, inter cætera gari genera à Galeno *nigrum* appellatur; *Gari nigri, quod Romanis ſociorum dicitur* l. 3. de comp. medicam. c. 1. Aëtius l. 3. c. 82. in confectione Gari purgatorii meminit γάρυ μέλανος. Nempe propter cruorem admiſtum, hac de cauſa ab aliis αἱμάτιον dicitur. Vide ſuprà ad verbum liquamen è Geoponicis. Huc Manilius in fine l. v. reſpicit. Ubi de thynnorum captura agit.

Hinc ſanies pretioſa fluit, floremque cruoris
Evomit, & mixto guſtum ſale temperat oris.

Sed

Digitized by Google

Sed *ſociorum garum*, ut optimum, ita è ſolis ſcombris conficiebatur ad freta Herculea. *Dehinc Herculis Inſula eſt, ad Carthaginem ſpectans, quam à ſcombrorum multitudine Scombrariam vocant, ex quibus garum conficitur.* Strabo l. 3. p. 159. edit. Pariſin. Sociorum dicitur à ſociis: id eſt, equitibus Romanis in ſocietate junctis, vectigaliaque quælibet P. R. curantibus: Legimus apud Apuleium, piſces *exotico jure* perfuſos, an Garo, appellatione Græca? tanquam condimento exotico ex peregrinis Regionibus allato; ita ſerò nomen Romanum invenit; ſcilicet *liquamen*.

CAP. VIII.

Lumbuli & Renes.

L[1]*Umbuli & Renes aſſi ita fiunt.* Aperiuntur in duas partes, ita ut expanſi ſint, & aſpergitur iis piper tritum, nuclei, & coriandrum conciſum, minutatim factum, & ſemen fœniculi tritum: deinde lumbuli revolvuntur aſſi, & conſuuntur, & involvuntur in omento, & ſic [2] prædurantur in oleo & liquamine: inde aſſantur in clibano vel craticula.

HUMELBERGIUS.

1 L*Umbuli & renes.*] Conjunctio, *&*, hoc loco expoſitivè accipitur pro, *id eſt*: nam nihil aliud intelligit per lumbulos, quam renes. Dicti ſunt autem lumbuli à lumbis, qui ſpinæ adhærent, quaſi parvi lumbi. *Renes* ventriculos habent; ſuntque animalia in renibus pinguiſſima. Verum in cibario uſu renes ægrè concoquuntur, & mali ſucci ſunt, authore *Celſo.*

P. LAMBECIUS.

1 *De Lumbulorum & renum apparatu.*] Rectè annotat Humelbergius (cujus annotationes alibi dicit eſſe lectu digniſſimas. *Liſter*) in his verbis, conjunctionem *&* expoſitivè accipiendam eſſe pro *id eſt*, lumbulosque dictos à Lumbis, quia ſpinæ adhærent quaſi parvi lumbi.

LISTER.

1 *Lumbuli & renes.*] Pinguedo

Digitized by Google

cum ipſis renibus : ut nobis in uſu eſt de renibus cervinis : hi tamen renes porcini ſunt. Si quod ferculum noſtris placeret, hoc eſt.

1 *Sic praeduruntur in oleo & liquamine.*] Ex iſta maceratione ſalina criſpiores & friabiliores fiunt renes, certè ſalubriores: huc etiam apprimè facit praevia renum aſſatio.

CAP. IX.

[1] *Perna.*

PErnam (ubi eam [2] cum caricis plurimis elixaveris & tribus lauri foliis) detracta cute [3] teſſellatim incidis & melle complebis: deinde farinam oleo ſubactam conteres, & ei [4] corium reddis, & cum farina cocta fuerit, eximas furno, & inferes.

Aliter. [5] Pernae cocturam ex aqua cum caricis ſimpliciter ut ſolet, [6] in lance cum buccellis, caraeno vel condito melius.

[7] *Muſtei petaſones.* Ex muſteis petaſonem elixas cum bilibri hordei & caricis xxv. cùm elixatus fuerit [8] decarnas, & [9] armillam illius candenti [10] batillo uris, & melle contingis, vel, quod melius eſt, miſſum in furnum melle obligas; cùm coloraverit, mittis in cacabum paſſum, piper, faſciculum rutae, merum, temperas: cùm fuerit temperatum, dimidium in petaſonem profundis: & alia parte piperati [11] buccellas muſteorum fractas perfundis: cùm ſorbuerit, quod muſtei [12] recuſaverint, petaſoni refundis.

[13] *Laridi coctura.* Tectum aqua cum multo anetho coques, olei modicum diſtillabis & modicum ſalis,

Hu-

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 PErna.] *Perna* dicitur tam de priore, quàm poſteriore *coxa.* Ab his piſces concharum generis pernæ nomen ſumpſerunt. Plinius H. N. l. XXXII. cap. ultim. *Stant velut ſuillo crure longo in arena defixa*, &c.

3 *Teſſellam.*] Lege, *teſſellatim*, id eſt, minutatim ad modum teſſellæ.

4 *Corium.*] Id eſt, cutem, tegumentum, & cruſtam.

5 *Perna coctūram.*] Hic initium eſt alterius condimenti & opſonii, quare non male his verbis præponendam puto hanc dictionem, *aliter.* Sicque legendum, *Aliter. Perna cocturam.*

6 *In lata cum buccellis carani vel condito melius ſicut muſteis petaſonem: & muſteis petaſonem elixas fuerit, decarnas: & armillam illius candenti batillo uris melle contingis, quod melius miſſum in furnum melle obligas, cum coloraveris mittis in cacabum piper; faſciculum rutæ, merum temperas. Cùm fuerit temperatum dimidium in petaſonem perfundis, & aliam partem piperati buccellas muſteorum factas perfundis.*] Hic locus corruptiſſimus eſt, mutilus, & redundans, quem partim ex vetuſto exemplari & aliis ipſum citantibus, partim reipſa ita exigente, in hunc modum emendatè legendum puto. Vide Textum ſuprà.

In qua lectione dictio, *melius*, præcedentis condimenti finis eſt. Quæ verò ſequuntur verba, *muſtei petaſones*, in ſequentem conditūram & opſonium tituli loco exiſtunt.

Verùm *petaſo*, qui & *petaſunculus* vocatur, coxa cum crure eſſe dicitur: & *pernam* etiam ab aliquibus vocari author eſt Athenæus l. XIV. c. 21. alii verò eam ſuis partem eſſe dicunt, quæ ab aliis incipit, & coſtas comprehendit, quibuſdam veluti virgulis pinguibus diſtincta.

Muſteus autem vocatur, qui novus & recens eſt, qui pernis longe præponitur; nam vetus quia ob pinguedinem facilè ranceſcit, ideo improbatur. Martialis l. XIII. Ep. 55.

Muſteus eſt, propera, charos nec differ amicos:
Nam mihi cum vetulo ſit petaſone nihil.

8 *Decarnas.*] Carnem à cute reſecare, quod & *ſubcultrare* aliquando vocat.

9 *Armillam.*] Videtur intelligere pellem & cutem, quæ armis tanquam armillæ inhæret, illoſque obtegit. Potes etiam per armillam, ſcapulum ſive ſpatulam, coxamque interiorem intelligere.

10 *Batillo.*] Pro lamina ferrea non malè acceperis hoc loco. Plinius H. Nat. l. XXXIV. cap. 11. *Experimentum* (de probanda ærugine) *in batillo ferreo. Nam quæ ſincera eſt, ſuum colorem retinet; quæ mixta atramento, rubeſcit.*

12 *Recuſaverint.*] Id eſt, reſpuerint, & non ſorbuerint, aut imbiberint.

13 *Laridi.*] Laridum ſive Lardum veteres pro carne ſuilla quoquo modo ſalita uſurpârunt,

Digitized by Google

runt, ſive pinguis ſive macra fuerit. Porro *ſuccidia* generaliter vocatur caro ſuilla ſalita & fumo durata, neceſſariumque in uſum ſervata, & ita ut in ſe comprehendat pernam, petaſonem, & lardum: à ſuccidendo ſic appellata, quod quoties opus eſt, inde ad eſum ſuccidi poteſt.

Lister.

2 *Cum caricis plurimis elixaveris.*] Infra numerat caricas xxv. Mira vis caricarum ad carnes quaſcunque teneras faciendas: etenim vehementer fibras reſolvunt, ob ſummum ſuum quendam acorem, lubricitatemque. Atque hæc ferè unica carnis porcinæ conditura eſt, quæ ad noſtrum guſtum ſapida ſit; maximè ſi loco olei, butyrum adhibeatur.

4 *Et ei corium reddis.*] Nempe ex farina ſubacta coctaque. Altilia ex farina involuta memorat Macrobius Saturn. l. II. c. 9. in cœna illa pontificiali laudatiſſima. Id genus Patina apud nos quoque, ut vulgatiſſima, ita gratiſſima eſt; nempe ex Gallinaceo genere & ſuilla carne ſimul coctis & illatis: condimentis tamen variant. Vide quæ diximus ſuprà de Tetrapharmaco in præfatione.

7 *Muſtei petaſones.*] Recenter ſaliti & non ſiccati: aliter Lardum ſe habet, nempe ſæpius & diu ſalitum & fumo induratum.

11 *Buccellas muſteorum fractas.*] Ex muſteo petaſone dimidiato in offellas decarnatas.

Cap. X.

[1] *Jocinora ſive* [2] *pulmones.*

JOcinora hædina vel agnina ſic coques. Aquam mulſam facies, & ova, [3] partem lactis admiſces eis, ut inciſa jocinora ſorbeant, coques: œnogaro, pipere aſperſo inferes.

Aliter in pulmonibus. Ex lacte lavas pulmones & colas, quod capere poſſunt, & infringis ova duo cruda, ſalis grana pauca, mellis [4] ligulam, & ſimul commiſces, [5] & imples pulmones: elixas & concidis: teres piper, ſuffundis

dis liquamen, paſſum, merum, 6 pulmones confringis, & hoc œnogaro perfundis.

HUMELBERGIUS.

1 *Jocinera.*] Celſus l. II. omne jecur boni ſucci eſſe dicit.

4 *Ligulam.*] Ligula menſuræ genus eſt, quod alio nomine *Cochleare* dicitur, & eſt octava pars cyathi.

5 *Et imples pulmones.*] Ex vetuſto exemplari adſcribenda ſunt hæc verba: *elixas & concidis; teres piper, ſuffundis liquamen, paſſum, merum, pulmones.*

LISTER.

3 *Partem lactis admiſces iis, ut inciſa jocinera ſorbeant, coques.*] Hoc autem contra præceptum Leviticum eſt. Igitur inferre licet iſtum vetuſtiſſimum morem, hædinam carnem ex lacte coquendi, fuiſſe apud gentes quaſque, exceptis Hebræis.

5 *Et imples pulmones.*] Quæ autem ſequuntur, ex vetuſto exemplari adſcripſit Humelbergius: at iſtud exemplar ei cum Torino commune fuit, cùm eadem ferè verba habeat *Torinus.* Videtur itaque innuere ſe iſta verba ex vetuſto exemplari depromta, alicui editioni, Venetianæ putà, adjeciſſe.

6 *Confringis pulmones.*] Decerpis pulmones ante conciſos.

CAP. XI.

1 *Dulcia domeſtica ex melle.*

DUlcia domeſtica. 2 Palmulas vel dactylos, excepto ſemine, nuce vel nucleis vel pipere trito 3 infarcies, ſale foris contingis, 4 frigis in melle cocto, & inferes.

Aliter dulcia. 5 Muſteos apios optimos rades, & in lacte infundis: cum biberint, in furnum mittis, 6 ut areſcant modicè, eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant: piper aſperges & inferes.

Aliter

Digitized by Google

Aliter dulcia. 7 Siligineos raſos frangis, & buccellas majores facies, in lacte infundis, frigis in oleo & mel ſuperfundis, & inferes.

Aliter dulcia. Mittis mel, merum, paſſum, rutam, eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam, conciſas nuces avellanas toſtas adjicies, & inferes.

Dulcia piperata. Piper, nucleos, mel, rutam, & paſſum teres cum lacte, & tractum coques, 8 coagulatum coque cum modicis ovis 9 perfuſum, melle aſperſum inferes.

Aliter dulcia. 10 Accipies ſimilam, coques in aqua calida, ita 11 ut duriſſimam pultem facias, deinde in patellam expandis, cùm refrixerit, concidis quaſi dulcia, & frigis in oleo optimo, levas, perfundis mel, piper aſpergis & inferes. Melius feceris, ſi lac pro aqua miſeris.

12 *Tyropatina.* Accipies lac, 13 adverſus quod patinam æſtimabis: temperabis lac cum melle quaſi ad 14 lactantia: ova quinque ad ſextarium mittis: ſed ad heminam, ova tria in lacte diſſolvis, ita ut unum corpus facias: in 15 Cumana colas & igni lento coques, cùm duxerit ad ſe, piper aſpergis & inferes.

16 *Ova ſphongia ex lacte.* Ova quatuor, lactis heminam, olei unciam, in ſe diſſolvis, ita ut unum corpus facias: in patellam ſubtilem adjicies olei modicum, facies ut bulliat, & adjicies impenſam, quam paraſti, una parte cùm fuerit coctum, in diſco vertes, melle perfundis: piper aſpergis, & inferes.

17 *Mel*

Digitized by Google

17 *Mel caſtum.* Pipere & liquamine : vel ſale, oleo, & coriandro.

HUMELBERGIUS.

1 *DUlcia domeſtica.*] Hoc eſt, condimenta & opſonia familiaria dulcia ex melle concinnata.

3 *Vel dactylos & infarcies, ſales foris contingis : & cepto ſemine nuce vel nucleis vel piper tritum : frigis.*] Hunc locum tum alias, tum verbis tranſpoſitis corruptum ſic lege, ut in textu noſtro. Per *ſemen* autem *excipiendum* intellige dactylorum oſſa & nucleos eximendos, quorum loco reponenda ſunt, quæ ex ordine enumerat.

5 *Muſteos aphios.*] Legendum, *Apios*: muſteos verò vocat recentes, teneros & dulces.

6 *Ne areſcant.*] Legendum, *ut areſcant*: id eſt, deſiccentur.

7 *Siligineos raſos.*] Hoc eſt, medullam panis ſiliginei ab extima parte, cortice & cruſta evulſam & exemptam. *Panis ſumma laus, ſiliginis bonitate & cribri tenuitate conſtat.* Plin. *Ex tritico firmiſſima eſt ſiligo.* Celſ.

8 *Coagulum.*] Legendum, *coagulatum.* Coagulare eſt conſtringere & denſare.

9 *Perfuſum, aſperſum.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *perfuſum, melle aſperſum.*

10 *Accipies ſimilam coques : & in aquam calidam ita ut duriſſima pulte facies.*] Legendum, ut in Textu.

12 *Tyropatina.*] H. E. caſeata, eo quod in caſei modum conformetur.

13 *Adverſus patinam æſtimabis.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *adverſus quod patinam æſtimabis*; hoc eſt, pro lactis ratione patinam ejus ſufficienter capacem accipere conſiderabis. Æſtimare aliquando pro conſiderare accipitur.

Hæc quicunque leget, ſi quis legit, æſtimet ante. Ovid.

14 *Lactantia.*] Hoc eſt, lactaria, quæ & lacticinia vocantur, cibi ex lacte confecti, quos Celſus lib. II. cap. 28. etiam *lactantia* vocat. *Facile autem intus corrumpuntur lac, mel, ideoque lactantia, atque omne piſtorium opus.* Deinde, *alvum movere dicit lac, lactantia omnia.*

15 *Cuminata.*] Legendum, *cumana*, quæ vas eſt coquinarium, de quo dictum eſt in præcedentibus ad lib. IV. c. 2. pag. 119. & lib. V. c. 4. p. 156.

16 *Ova ſphongia.*] Hoc eſt, cibus ovorum formam præ ſe ferens & ſphongioſus, id eſt, ad modum ſpongiæ rarus, tener, & inflatus.

17 *Mel, caſeum piper & liquamen.*] Legendum, *mel caſtum, pipere & liquamine*, ſcilicet inferes. Vocat autem mel caſtum, quod purum, immaculatum, & nullius rei permixtione coinquinatum eſt.

LISTER.

1 *Dulcia domeſtica.*] Modeſtus Titulus,

Titulus, & qui mediocritatem præ ſe fert inter inſanas lautitias & frugalitatem: hæc autem omnia ad non emptas dapes referenda ſunt, ex domeſticis fere rebus & facilè parabilibus condiuntur; nempe ex melle, caſeo, lacte, ovis, pane, nucleis, mero, paſſo, mulſo, alica. Igitur inter Bellaria, ſi vis, hæc ponas, & quæ in ſequentibus hujus libri capitibus; nempe ex bulbis, fungis, boletis, tuberibus, colocaſio, cochleis deſcribuntur; nimirum ad ſecundas privatorum menſas accommodata, non ad publica epula inferenda.

2 *Palmulas.*]. Farſiles.

4 *Frigis in melle cocto.*] Prius cocto & deſpumato; ita mel ſalubrius.

7 *Siligineos raſos frangis & buccellas majores facies.*] Siligineos panes: panis veterum fere placentarum forma conficiebatur; ſcilicet tenuis & latiuſcula, ut facile in buccellas quaſvis frangi poſſet. Ita *panis fractio* in novo teſtamento ſæpius legitur.

11 *Ut duriſſimam pultem facias.*] Valde craſſam duramque, fere ad ſiccitatem coctam.

12 *Tyropatina.*] Inſtar caſei.

17 *Mel caſtum.*] Primum & per ſe diffluens è favis. Quid ſi legendum ſit *mel coctum*.

CAP. XII.

1 *Bulbi.*

BUlbos. Oleo, liquamine, aceto inferes, modico cumino adſperſo.

Aliter. Bulbos tundis [2] atque ex aqua coques: deinde oleo frigis. Jus facies: thymum, pulegium, piper, origanum, mel, acetum modicè, & ſi placet, modicè liquamen: piper aſpergis & inferes.

Aliter. Bulbos elixos, in pultarium preſſos, mittis thymum, origanum, caryotam, mel, acetum, defrutum, liquamen, oleum modicè: piper aſpergis & inferes. *Varro.* Si quid de bulbis dixi [3] in aquam, [4] qui Veneris oſtium quærunt; [5] deinde, [6] in legitimis nuptiis in cœna ponuntur: ſed

ſed & cum nucleis pineis, aut cum erucæ ſucco & pipere.

Aliter. Bulbos fricтos œnogaro inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *BUlbi.*] Venerem mirè ſtimulant, unde & ſalaces à Martiali vocantur. l. XIII. Ep. 34.

Cùm ſit anus conjunx, cùm ſint tibi mortua membra,
Nil aliud, bulbis quàm ſatur eſſe potes.

2 *Aqua ex aqua.*] Legendum, *atque ex aqua.*

3 *In aquam.*] Aliqui legunt, *iniquum.* [At qui iſti aliqui! aut editi aut MS. libri: nam nihil ſimile apud Torinum habetur. *Liſter*]

5 *Deinde ut.*] Legendum, *deinde in.*

7 *Erucæ ſucco.*] Erucæ herba eſt in acetariis, & ciborum uſu non infrequens: in *condiendis opſoniis tanta ei eſt ſuavitas, ut Græci εὔζωμον appellaverint. Hæc venerem impendio excitat.* Plin. H. Nat. l. XX. c. 13.

LISTER.

4 *Qui veneris oſtium quærunt.*] *Satyrione herba ſumpta in venerem provocantur, cum tentigine genitalium partium.* Cælius Aurelianus. *Memorat Themiſon apud Cretam inſulam multos ſatyrioſi interfectos: quod quidem, quantum creditur, factum eſt ignorantia ciborum, quod frequenter & plurimum manderent Satyrion herbam.* Idem Acutor. Morbor. l. III. cap. 18. Quid ſi dicamus, eos potius ex rabie mortuos fuiſſe, cujus ſatyriaſis ſymptoma eſt; cùm teſtetur idem Author hoc malum iſtius Inſulæ valde frequens fuiſſe.

6 *Bulbi in legitimis nuptiis in cœna ponuntur.*] Plurium generum fuerunt bulbi; at privatim eſculenti & cibarii, modernis prorſus ignoti. Vide J. Bauhinum. An Orchidum quædam ſpecies? vide ſuprà, quæ de *linea bulborum* in donariis oblata exhibet Athenæus. An radices Tuliparum? propter corticem ſive integumentum rufum, & quòd illæ edules, & ſuaviſſimi bulbi ſint, & in Aſia Græciaque valde frequentes. Bulbi craſſiorem pituitam faciunt C. Celſus. Igitur non poſſunt eſſe ex acribus, vel ex ceparum aliquo genere, raparumve.

Græcis certè literis eruditus fuit noſter Apicius; Græcorum tamen neminem citat; cum tamen Varronis ſcripta appellat de uſu & virtute bulborum in nuptiis legitimis.

Ita quidem eos laudat coquitque Comicus apud Athenæum:

Bulbos ſub cinere edomitos, ſuavique rigatos
Poſt condimento, multos ede; corpora firmant.

CAP.

Digitized by Google

CAP. XIII.

[1] *Fungi faginei* & [2] *Boleti.*

[3] F*Ungi faginei.* Elixi calidi, exſiccati, in garo, pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.

In fungis fagineis. Piper, caræenum, acetum, oleum.

Aliter. Fungi faginei elixi ex ſale. Oleo, [5] mero, coriandro conciſo inferuntur.

Boletos fungos. Caræno, faſciculo coriandri viridis, ubi ferbuerint, exempto faſciculo inferes.

Boletos aliter. [6] Coliculos eorum liquamine vel ſale aſperſos, inferes.

Boletos aliter. [7] Thyrſos eorum conciſos in patellam ova perfundis, addito pipere, liguſtico modico: melle, liquamine temperabis, oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

1 F*Ungi farnei.*] Legendum puto, *faginei*: ex arbore fago, qui, ut cæterarum arborum fungi, non ita pernicioſi ſunt. *Fungi in cibos idonei ſuaveſque majore copia ſumpti nocent & ipſi.* Dioſc.

2 *Boletos.*] Quanti olim æſtimati fuerint, indicat vel illud Martialis lib. XIII. Epigr. 48.

Argentum atque Aurum facile eſt lænamque togamque
Mittere, boletos mittere difficile eſt.

4 *In Garo.*] Hûc uſque per totum opus ab Apicio noſtro Gari vocabulum nuſquam uſurpatum eſt ſine adjuncto: quare dubitavimus num potius pro eo ſcribendum eſſet *œnogarum*, quod ipſi in condimentis in frequenti uſu eſt: ſed nihil immutare auſi ſumus, ſuſpicionem tamen noſtram non indicare nequivimus.

Sunt qui coctorum piſcium jus Garum vocent, & ita, ut in vetuſto quodam manuſcripto codice, ſed incerto authore, reperi, confici præcipitur.

Con-

Confectio Gari. Sume piſces minores ſalſos, aut ſi ſalſi non fuerint, ſaliantur pauco ſale, & mitte ex illis Sextarium unum, & de bono vino ſextarios tres, & coque in æreo vaſe uſque dum duæ partes conſumantur, & tertia remaneat; tum cola per ſaccum uſque ad claritatem, & refrigeratum mitte in vitream ampullam, & utere.

Cæterum quamvis liquaminis vocabulo garum intelligat Apicius noſter, Latino tamen nomine aliquandò caruiſſe, teſtis eſt Auſonius in Epiſtola XXI. ad Paulinum his verbis: *Scis me id nomen* Muriæ, *quod in uſu vulgi eſt, nec ſolere, nec poſſe dicere, cùm ſcientiſſimi veterum, & Græca vocabula faſtidientes, Latinum in* gari *appellatione non habeant. Sed ego quocunque nomine loquar, liquor iſte* ſociorum *vocatur.*

LISTER.

3 *Fungi faginei.*] In ſylvis fagineis noſtris fungorum luteorum maxima copia, quibus ſcilicet branchiæ innumeris exiguis foraminulis punctantur: an è boletorum genere? Fungi apud *Senecam* audiunt *voluptarium venenum*; an verò rectè, hæreo. Nam ſi bene coquantur, ut ſaporis gratiſſimi, ita valde innocentes eſſe videntur, quòd & uſu quotidiano jam tota Europa abundè confirmat. Plinius *Lib.* XXII. *c.* 23. *fungi* (apud nos certe ut uſitatiſſimi, ita) *tutiſſimi ſunt, qui rubent callo*, (id eſt, branchiis; peſſimè Harduinus in Plinium, *quibus caro rubet*) *mox candidi, velut apice flaminis, inſignibus pediculis*, (id eſt, quibus branchiæ ſive lamellæ candidæ, his callum in apicem flaminis faſtigiatum, pediculis admodum longis, & quibus mediis lacinia quædam circumponitur; ſatis frequenter in Anglia; de his quoque malè Harduinus.)

Suilli venenis accommodatiſſimi, ſiccantur pendentes.] Idem *Plinius l. c.* nullam tamen rationem ex rei natura video, niſi quòd, cùm ſicci coquendi ſint ex atro eorum colore, ad venena iis miſcenda aptiores eſſe poſſint, certè ſi ſint, ut arbitror, noſtri Morelli dicti.

4 *In garo & pipere accipiuntur, ita ut piper cùm liquamine teras.*] Hîc garum interpretatur per liquamen, & garum tritura ſola piperatum conficitur.

5 *Mero.*] *Merum remedio eſt privatim contra fungos & meconium & argentum vivum.* Plin. Hiſt. Nat. *Lib.* XXIII. *c.* I.

6 *Coliculos eorum liquamine & ſale aſperſos inferes.*] Boletos coctos intellige, imo niſi percocti edantur, præſens periculum ſæpenumero minantur. *P. Ægineta.*

7 *Cauliculi & thyrſi boletorum.*] Id eſt, pediculi & corpora. Boleti erant primum è quatuor eduliis, inter quæ tanta olim contentio fuit, quid nempe ex iis cæteris excelleret: tria verò reliqua *Ficedulæ*, *Oſtrea*, & *Turdi* numerantur. Suetonius in vita Tiberii. *c.* 42.

Circa radices quercûs *probatiſſimi boleti & ſuilli naſcuntur, gulæ noviſſima irritamenta.* Plin. Hiſt. Nat. *Lib.* XVI. *c.* 8. *Inter*

Digitized by Google

ea, quæ temerè manduntur, & boletos merito poſuerim: optimi quidem hi cibi, ſed in crimen adducti, veneno in iis dato Claudio Cæſari. Idem Hiſt. Nat. L. XXII. cap. 22.

Inter fungos boleti primum locum obtinent, quos Galenus minimè noxios dicit: ſi tamen non ſatis elixi fuerint, damna etiam inferre poſſunt, & ſuffocationis periculum.

Ferventes hos moris erat apud nepotes comedere. *Seneca*, N. Q. l. IV. cap. 13. *Quemadmodum nihil illis ſatis frigidum, ſic nihil ſatis calidum. Sed ardentes boletos, & raptim condimento ſuo merſatos, demittunt penè fumantes, quos deinde reſtinguant nivatis potionibus.*

CAP. XIV.

1 *Tubera.*

T*Ubera* radis, elixas, ſale aſpergis, & 2 ſurculo infiges, ſubaſſas, & mittes in cacabum oleum, liquamen, carænum, vinum, piper & mel, cùm ferbuerit, amylo obligas: tubera exornas & inferes.

Aliter. Tubera elixas & aſperſo ſale in ſurculis affigis & ſubaſſas & mittis in cacabum liquamen, 3 oleum viride, caræнum, vinum modicè & 4 piper confractum, & mellis modicum & ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas, & tubera compunges, ut combibant illud: cùm benè ferbuerit, exornas, inferes. Si volueris, eadem tubera omento porcino involves & aſſabis, & ſic inferes.

Aliter Tubera. Oenogarum, piper, liguſticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum, modicè calefacies & inferes.

Aliter Tubera. Piper, mentham, rutam, mel,

oleum,

Digitized by Google

oleum, vinum modicè calefacies & inferes.

5 *Aliter tubera elixa cum porro*, deinde ſale, pipere, coriandro conciſo, 6 mero optimo inferes.

Aliter tubera. Piper, cuminum, ſilphium, mentham, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, ſalem vel liquamen, & oleum modice.

HUMELBERGIUS.

1 *Tubera.*] De his dictum libro I. c. 15.

2 *Surculo.*] Hoc eſt, ramuſculo, ſpinula lanceola, & cuſpidula. Surculus diminutivum eſt à *ſurus*, qui palus eſt. Et à Surculo verbum formavit *Surclare*, pro Surculo affigere, quò ſæpius utitur.

3 *Oleum vinum.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *oleum viride*.

5 *Aliter tubera elixa cum porro, &c.*] Hoc condimentum ex vetuſto codice adſcripſimus: [alio itaque codice uſus eſt Humelbergius, atque Torinus; in cujus editione hoc deeſt. *Liſter.*]

LISTER.

2 *Surculo infiges.*] Ad commodiorem ſubaſſationem; item tubera compunges, ut condimentum combibant: nam tubera maſſæ quædam ſolidæ ſunt ac rotundæ, interdum ad pugni magnitudinem, qualia ipſe vidi in agro Monſpeſſulano eruta; at quomodocunque condiantur, ſuum ſapidiſſimum guſtum retinent: ideo non miror ea in cibo plurimum alere, & venerem concitare.

4 *Piper confractum.*] Valde minutus piperis pulvis, ob ſummam ſuam amaritudinem, ſtomacho infeſtus eſſe dicitur.

6 *Mero optimo.*] Fortiſſimo, ne veneno, neſcio quo, noceant.

CAP. XV.

1 *Colocaſium.*

2 IN *Colocaſio* piper, cuminum, 3 rutam, mel, liquamen, olei modicum: cum ferbuerit, amylo obligas.

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 *Colocaſium.*] Nunc totam plantam, nunc plantæ radicem ſolam ſignificat, quæ cruda & cocta in taleolas ſecta, cotonei mali odore ſimilis, comedebatur, *colocaſia in cibo egregiè nutriunt, melioraque, quæ minus lanoſa fuerint.* Dioſcor.

3 *Rutam vel liquamen.*] Legendum, *rutam, mel, liquamen.*

LISTER.

2 *In Colocaſio.*] Niliacum ferè olus. *In Ægypto*, inquit Plinius, H. Nat. lib. XXI. c. 15. *nobiliſſima colocaſia, —ſeritur jam in Italia.* Martialis lib. XIII. Ep. 57. tamen Plinio contemporaneus novas has dapes ridet.

Niliacum ridebis olus, lanaſque ſequaces:
Improba cum morſu fila manuque trahes.

CAP. XVI.

1 *Cochleæ.*

2 *Cochleas lacte paſtas.* Accipies cochleas, 3 ſpongizabis: 4 membranam tolles, ut poſſint prodire: 5 adjicies in vas lac & ſalem uno die: cæteris diebus in lac per ſe, & 6 omni hora mundabis ſtercus; cùm paſtæ fuerint, ut non poſſint ſe retrahere ex oleo, friges: mittes œnogarum.

Similiter ex 7 *pulte* paſci poſſunt.

Cochleas ſale puro & oleo aſſabis: laſere, liquamine, pipere, oleo ſuffundis.

Aliter. Cochleas aſſas, liquamine, pipere, cumino ſuffundis aſſidue.

Aliter. Cochleas viventes in 8 lac ſiligineum infundis: ubi paſtæ fuerint, coques.

HU-

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 *Cochlea.*] Scilicet terreſtres. *Cochleas in cibo præcipuè ſtomacho mederi, in aqua eas ſubfervefieri, intacto corpore earum, oportet, mox in pruna torreri, nihil addito: atque ita è vinogaroque ſumi, præcipue Africanas. Nuper hoc compertum plurimis prodeſſe.* Plinius H. Nat. lib. XXX. c. 6. *Alvum movent*, authore Celſo, *boni ſucci & ſtomacho idonea.* Lib. II. c. 29.

3 *Spongizabis.*] Id eſt, ſpongia deterges, & emundabis.

4 *Membranam.*] Id eſt, pelliculam & operimentum, quod conchæ foramen aperit & claudit.

6 *Ommora.*] Legendum, *omni hora.*

7 *Pulpas.*] Legendum *pulte*, hoc eſt, farre in pulverem & farinam redacto, & in pultis modum cum lacte aut ſapa potiſſimum, ut aliqui facere ſolent, confecto.

Varro. de R. R. III. c. 14. „ *Has quoque*, ait, *ſaginare ſolent ita, ut ollam cum foraminibus incruſtent ſapa & farre, ubi paſcuntur, quæ foramina habeat, ut intrare aër poſſit. Vivax enim hæc natura.*

8 *Lac ſiligineum.*] Hoc eſt, ſiliginea farina nutritum & mixtum.

LISTER.

2 *Cochleas lacte paſtas.*] Hæc paſtio fit invitis cochleis, & non aliqua ſaginatio exiſtimanda eſt, ut ſomniavit Torinus.

4 *Membranam tolles, ut poſſint prodire.*] Id eſt, earum pomatia: igitur id fit tempore brumæ, quando illo operculo vel teſtaceo gypſeóve, vel membranaceo contra aëris injurias, ſeſe muniunt.

5 *Adjicies in vas lac, vel ſalem uno die.*] Niſi tamen ſubmerſæ fuerint hæ terreſtres Cochleæ, lac ſalſum non guſtabunt. Verùm ſint ita uno die poſitæ, dejicient omne ſtercus ſuum, ſtomachumque à pituita ſuperflua mundabunt: igitur hæc iis medicamenta ſunt, non cibaria. Sequitur, *cùm paſtæ fuerint, ut non poſſint ſe amplius retrahere*; ſcilicet, capita & cervices intra teſtas ſuas recondere: quod morientium ex immerſionibus, & non ſaginatarum indicium eſt.

7 *Similiter & pulte paſci poſſunt.*] Nempe tenui pulte, ad craſſitiem lactis.

8 *Cochleas viventes in lac ſiligineum infundis: ubi paſtæ fuerint, coques.*] Hæc autem omnia paſtionis genera munditiem Cochlearum, earumque purgationem à ſtercore atque imbibitionem quandam condimentorum involuntariam ſpectant; alia verò res erat earum nutritio atque ſaginatio à Varrone & Plinio exhibita.

Venerem concitant Cochlearum fluviatilium carnes, ſale aſſervata, & in potu ex vino data. Plin. H. Nat. XXXII. c. 10. Item cochleas inprimis ad venerem vehementer facere teſtatur Petronius: cap. 90. *mox cibis validioribus paſtus, id eſt, bulbis, Cochlea-*

chlearumque ſine jure cervicibus, hauſi parcius merum; quod ex Athenæo quoque confirmatur; at in utroque auctore *earum maximè cervices* ad hunc uſum laudantur. Cur autem eas partes præ reliqua carne ſumpſerit iſte *Polyænus* apud Petronium, nulla ratio hactenus à criticis data eſt. At ex noſtra *Cochlearum Anatomia* conſtat, ipſis Cochlearum cervicibus organa generationi dicata poſita eſſe. *Purpurarum cervices plurimi alimenti* (aliis redditur, πολύχυλοι, i. e. multum ſuccoſæ) *& palato grata.* Athenæus. Nimirum ob partes generationi inſervientes, duplicatas.

Sin hic quæras, cum Cochleare à Cochlea dictum fuerit; ſcito, caput iſtius inſtrumenti menſarii fuiſſe tenui admodum mucrone productum, ut ſic eo cochleæ coctæ commodè è teſtis ſuis eximerentur. Martialis Lib. XIV. Ep. 121.

Sum Cochleis habilis, ſed nec minus utilis Ovis.
Numquid ſcis potius, cur Cochleare vocer?

Author eſt Galenus, Cochlearum carnem eſſe duram, eoque concoctu difficilem: ſed quæ a ventriculi calore ſuperata, valde nutriat, in his tamen ſeparanda eſt pars illa dura, quæ *ſpondylus* dicitur, & tantum non cartilaginea eſt, à *Lacinia*, in qua viſcera quæque tenella comprehenduntur; unde non ſine ratione poſteriores Medici phthiſi laborantibus, tabidiſque, & emaciatis, eas plurimùm conferre crediderunt. Cornelius Celſus II. c. 20. cochleas inter cibos imbecilliſſimæ materiæ refert, cùm cæteri ſcriptores potenter nutrire ſcribant: ideo tabidis conveniunt, quòd ſtomacho medeantur, authore Plinio, & facile in chylum reſolvuntur, perque cæteras omnes digeſtiones, utpote leviſſimæ materiæ, ferantur, commodeque perſpirent. In hunc ſenſum Horatius potoribus appetitum excitari Cochlea ait, l. II. ſat. 4. ℣. 58.

Toſtis marcentem ſquillis, recreabis & Afra
Potorem Cochlea: ———

Nimirum toſtâ; id eſt, ut interpretatur Petronius loco ſupra citato, *Cochlearum ſine jure toſtis cervicibus.*

CAP. XVII.

Ova.

1 O*Va frixa*: œnogaro.

Ova elixa: Liquamine, oleo, mero: vel ex liquamine, pipere, laſere.

In

Digitized by Google

2 *In ovis apalis.* Piper, liguſticum, nucleos
3 infuſos: ſuffundes mel, acetum; liquamine temperabis.

HUMELBERGIUS.

1 O*Va frixa œnogarata ob elixa, liquamine*, &c.] Legendum puto, *Ova frixa: œnogaro. Ova elixa liquamine*, &c. ſcilicet inferuntur.

2 *Apalis.*] Ἀπαλὰ vocat ova tenera & mollia, quæque ſine cortice & putamine cocta ſunt in aqua: qualia & ſtomachum confortant, authore Scribonio Largo c. 104.

CASPAR. BARTHIUS.

2 *Apala ova.* Sunt tenera, puto, ſorbilia, aut certe in teneritudinem quampiam compoſita. Ita expoſuit Torinus. In aliis autem Apicii libris aliter legitur: ſed non aliter exponitur ab Humelbergio. *Adverſ. p.* 2635.

LISTER.

2 *In ovis apalis.*] Ovorum hapalorum mentio fit apud Marcellum Empericum: *ſtatim dare debes lentem vel betam coctam, vel alicam, vel ova hapala, vel ungellam diſcoctam.*

TURNEBUS.

3 *Infuſos*] *infundes: ſuffundes mel, ac acetum liquamine temperabis.* Adverſ. Lib. X. c. 12.

APICII COELII LIBER VIII.

Qui [1] TETRAPUS appellatur.

CAP. I.

[2] In *Apro*.

[3] *APer ita conditur.* [4] Spongiatur, & ſic aſpergitur ei ſal, cuminum tritum; & ſic manet. [5] Alia die mittitur in furnum, cùm coctus fuerit, perfunditur piper tritum. [6] Condimentum Aprinum: mel, liquamen, carænum & paſſum.

Aliter in apro. [7] Aquâ marinâ cum ramulis lauri aprum elixas, quouſque [8] madeſcat [9] corium ei tolles: cum ſale, ſinape, aceto inferes.

Aliter in apro. Teres piper, liguſticum, origanum, baccas myrthæ [10] exenteratas, coriandrum, cepas: ſuffundes mel, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies; amylo obligas, aprum in furno coctum perfundes. Hoc & in omne genus carnis ferinæ facies.

In

Digitized by Google

In aprum aſſum jura ferventia facies ſic. Piper, cuminum frictum, apii ſemen, mentham, thymum, ſatureiam, [11] cnici flores, nucleos toſtos, amygdala toſta, mel, vinum, liquamen, acetum, oleum modice.

Aliter in aprum aſſum jura ferventia. Piper, liguſticum, apii ſemen, mentham, thymum, nucleos toſtos: vinum, acetum, liquamen, oleum modice. Cùm jus ſimplex bullierit, tunc trituræ globum mittes: & agitas cepa & rutæ faſciculo. Si volueris pingue jus facere, [12] obligas jus albo ovorum liquido, moves paulatim, aſpergis piper tritum, & inferes.

Jus in aprum elixum. Piper, liguſticum, cuminum, ſilphium, origanum, nucleos, [13] caryotam: mel, ſinape, acetum, liquamen, & oleum.

Jus frigidum in aprum elixum. Piper, careum, liguſticum, coriandri ſemen frictum, anethi ſemen, apii ſemen, thymum, origanum, cepullam, mel, acetum, ſinape, liquamen, oleum.

Aliter, jus frigidum in aprum elixum. Piper, liguſticum, cuminum, anethi ſemen, thymum, origanum, ſilphium modicum, erucæ ſemen pluſculum: ſuffundes merum: condimenta viridia modica, cepam, Pontica vel amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum: [14] coloras defruto: liquamen, oleum.

Aliter in Apro. Teres piper, liguſticum, origanum, apii ſemen, laſeris radicem, cuminum,

Digitized by Google

fœniculi ſemen, rutam: liquamen, vinum, paſſum, facies, ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligas aprum intrò foras, & inferes.

Perna aprina ita impletur [15] *recens.* Per articulum pernæ palum mittes, ita ut cutem à carne ſepares, ut poſſit condimentum accipere per cornulum, ut univerſa impleatur. Teres piper, baccam lauri, rutam: ſi volueris, laſer adjicies, liquamen [16] optimum, carænum, & olei viridis guttas. Cùm impleta fuerit, conſtringitur illa pars, quæ impleta eſt, ex lino: & mittitur in [17] zymam, elixatur in aqua marina cum lauri [18] turionibus & anetho.

HUMELBERGIUS.

1 *TEtrapus.*] Id eſt, τέτραπυς, *quadrupes.* Quo nomine inſcriptus eſt hic liber octavus; eo quòd in ipſo quadrupedum animalium, quæ ciborum uſum præbent, opſonia, lautioresque conditură tradantur.

2 *In Apro.*] Carne Aprina, è fero ſuillo genere ſunt apri, olim non modo in vivariis habiti, ſed & epulis appoſiti vel ſolidi & integri, ceu ex Plinio manifeſtum eſt. Caro aprina levis concoctionis, meliórque domeſtica: item *valentiſſimi generis & plurimi alimenti*, authore Celſo. Hippocrates de Diæta l. II. T. xv. ait: caro ſuis ſylvatici, aprivè ſic cat, corroborat, & movet.

5 *Alia die mittitur piper.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *aliâ die mittitur in furnum: cùm coctus fuerit, perfunditur piper.* Deinde, mox poſt aprinum, lege *mel* pro *vel.*

8 *Madeſcat.*] Hoc eſt, molleſcat, tenereſcat, & coquatur.

10 *Exenteras.*] Legendum puto, *exenteratas*, id eſt, excorticatas. Per totum librum [at quem librum, certe non iſtum Torini; itaque Venetianum. *Liſter.*] multa ſe offerunt errata, ſed leviora, quàm ut annotare dignum ſit, quare conſulto illa, non tamen ſine emendatione, præterire ſatius duximus. [Torinus hunc locum legit ſic, *baccas myrti, exenterabis coriandrum.* Liſter.]

11 *Enechi fles: nucleos toſos: amygdala toſta vel vinum: liquamen acetabulum.*] Lege *Cnici flores*, &c. ut in textu. Ni pro *cnici* legere malueris *anethi.*

12 *Obliga ſi vis.*] Legendum, *obliga jus.*

13 *Cariotam.*] Poſt hanc dictionem

nem ex vetuſto exemplari adſcribendum eſt, *mel* : quemadmodum poſt *oleum*, alterum condimentum, quod reddimus.

15 *Recentia per articulum.*] Legendum, *recens per articulum.* Hoc eſt, juxta articulum & ea parte, qua eſt articulus. Eſt autem articulus corporis & membrorum nodus, ut vocat Plinius. H. Nat. l. XI. c. 37.

16 *Opimum.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *optimum.*

17 *Zemam.*] Legendum puto, *Zymam*, id eſt ζύμην, quod fermentum eſt.

18 *Curionibus.*] Legendum, *Turionibus*: vocantur autem turiones ſummitatum arborum vel arbuſtorum teneritates. Lauri turiones in hoc uſu mittito, ut olivas deprimant.

LISTER ET VARIORUM.

2 *In apro.*] Idem ſentit de ſuillæ carnis excellentiâ Galenus non ſine ratione, lib. III. de alimentorum facultatibus. *Omnium ciborum potentiſſimè ſuum caro nutrit, cujus rei athletæ certiſſimum præbent indicium: ſi enim paribus exercitationibus, parem molem alterius cibi, pridiè totum diem comederint, poſtero die ſtatim ſentiunt ſeſe redditos imbecilliores.*

3 *Aper ita conditur.*] Non de ſolido apro, ſed de aliqua carnis aprinæ particula intelligendus eſt; perinde ut ultimo loco de perna mentionem facturus eſt. Alium autem Apri condiendi modum vide apud Horatium, l. II. ſat. 8. verſ. 6.

In primis Lucanus aper, leni fuit Auſtro
Captus, ut aiebat cœnæ pater, acria circum
Rapula, Lactuca, Radices: qualia laſſum
Pervellunt ſtomachum.

4 *Spongiatur & aſpergitur ei ſal —— & ſic manet.*] Nihil antiquius ſale ad condiendas carnes porcinas: quo ſine difficillimè concoquuntur.

6 *Condimentum aprinum.*] Scilicet mel, liquamen, carænum, & paſſum.

7 *Aqua marina cum ramulis lauri elixas.*] Igitur prope mare degit is, qui hujus coctionis author fuit; an ad ſalis compendium atque parcimoniam, an præſtantiam. Etenim ſal foſſilis vel fontium coctilis magis medicamentoſus, propterea quod ſtipticus eſt: Alter è marinis aquis, per inſolationem rudis & nigricans, ad ſalſamenta aptior eſt.

9 *Corium ei tolles.*] Caro aprina in membra diſſecta ferè nunc quoque in macello venditur cum integro ſuo corio ſetaceo, ad diſtinctionem à domeſtica: atque ita quoque ut videtur, cocta fuit apud Veteres.

10 *Baccas myrtha exenteratas.*] Oſſiculis ſive ſeminibus duriuſculis purgatas, ſive enucleatas.

11 *Cnici flores.*] Ad coloris gratiam. [*enecbi florem*] *enici* Latinus Latinius *Biblioth. Sacr. & Profan. T. II. p.* 43.

14 *Coloras defruto.*] Nempe

ex vino rubro decocto. Miror crocum nondum in uſum culinarium, aut certè parcè admodum raróque adhibitum fuiſſe in condimentis à noſtro Apicio: ejus certè ſemel tantùm in primo capite primi libri mentio fit. At apud lautiores Romanos magnus erat croci uſus etiam in conviviis, uti ex Petronio in cœna Trimalchionis conſtat. *Omnes placenta, omniaque poma, etiam minima vexatione contacta, cœperunt effundere crocum*, ſcilicet, aut oleum aut condimentum aliquod ex croco. Idem meminit ſcobem ex croco inter alia ſparſum in cœnationibus per pavimenta.

17 *Mittitur in Zymam.*] Melius *Zemam*, pace Humelbergii: locus adeo reſtituendus eſt. Item infrà cap. 6. alius locus ſimiliter. *Et bullienti zema* (non zyma) *cum modico ſalis ſubmittitur.* Non itaque benè zemam hic pro fermento aliquo cepit Humelbergius: quippe olla, in qua aliquid decoquitur, zema vocatur, *παρὰ τὸ ζέειν*: nempe de vaſe coquinario, non de aliquo condimento uterque locus interpretandus eſt. Vide Caſaubonum & Salmaſium ad Trebell. Pollionem cap. 14. in vita Claudii. [Salmaſ. ad Fl. Vopiſc. Aurelianum cap. 49.]

Cap. II.

1 In *Cervo*.

J*US in Cervum.* Teres piper, liguſticum, 2 careum, origanum, 3 apii ſemen, laſeris radicem, fœniculi ſemen: fricabis: ſuffundes liquamen, vinum, paſſum, oleum modicè: cùm ferbuerit, amylo obligas, 4 cervum coctum intrò foràs tanges, & inferes.

In 5 Platycerote. Similiter & in 6 omne genus venationis eâdem conditura uteris.

Aliter. Cervum elixabis & ſubaſſabis: teres piper, liguſticum, careum, apii ſemen: ſuffundes mel, acetum, liquamen, oleum calefactum: amylo obligas, & carnem perfundes.

Jus

Digitized by Google

Jus in cervo. Piper, liguſticum, cepullam, origanum, nucleos, caryotas: mel, liquamen, ſinape, acetum, oleum.

Cervina conditura. Piper, cuminum; condimentum, petroſelinum, cepam, rutam, mentham: mel, liquamen, paſſum, carænum, & oleum modicè: amylo obligas, cùm jam bulliit.

Jura ferventia in cervo. Piper, liguſticum, petroſelinum, cuminum, nucleos toſtos, aut amygdala: ſuffundes mel, acetum, vinum, oleum modicè, liquamen: & agitabis 7 embamma.

In cervinam aſſam. Piper, nardoſtachyum, folium, apii ſemen, cepam aridam, rutam viridem: mel, acetum, liquamen; 8 adjectas caryotam, uvam paſſam, & oleum.

Aliter in cervum aſſum jura ferventia. Piper, liguſticum, petroſelinum, 9 Damaſcena macerata: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modicè: agitabis porro & ſatureia.

HUMELBERGIUS.

1 *IN cervo.*] Carne cervina. Caro cervina bubulæ ferè aſſimilis eſt. Sapidior eſui æſtate, quàm hyeme, præcipuéque menſe Auguſto. Plurimi eſt alimenti, Authore Celſo. l. II. c. 18.

2 *Carenum.*] Legendum, *carenum.*

3 *Apii ſemen radicem.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *apii ſemen, laſeris radicem.*

5 *Platycerote.*] Platyceros è ſylveſtrium caprarum & damarum genere eſt.

6 *Omne genus venationis.*] Hoc eſt, carnem ferinam omnem, quæ venando ad cibi uſum capitur. Celſus etiam *venationem* vocat, & boni ſucci eſſe dicit.

7 *Embebam.*] Legendum *embamma*, hoc eſt, jus jam dictum.

8 *Adjectum.*] Lege, *adjectas.*

LISTER.

4 *Cervum aſſum intro foras tanges.*] Nemo dicet integros cervos inferri: igitur, ut ſuprà de Apro, ita hîc de carnis cer-

Digitized by Google

cervinæ particula quadam explicandus eſt: Eadem quoque expreſſio *intrò foras* de apro ſuprà (cap. præced.) habetur.

5 *In Platycerote.*] Mihi videtur animal è damarum tantùm genere hîc deſignari; quibus nempe lata cornua ſunt, perinde ut cervis teretia & acuminata.

6 *In omne genus venationis.*] Venationum ſcilicet genera, quæ hoc & ſequentibus capitibus numerantur, & ad cervinum genus latè ſpectant; nempe cervus, platyceros, caprea, ovis ferus, bos, hædus, agnus.

9 *Damaſcena macerata.*] Aquâ putà fervidâ: ita infrà, cap. 6. dicitur, *macerabis in furno.*

Cap. III.

1 In *Caprea.*

JUS *in Caprea.* Piper, liguſticum, careum, cuminum, petroſelinum, rutæ ſemen; mel, ſinape, acetum, liquamen & oleum.

Aliter jus in Caprea aſſa. Piper: 2 condimentum, rutam, cepam: mel, liquamen, paſſum, oleum modicè: 3 amylas, cum jam bulliit.

Aliter jus in caprea. Piper: condimentum, petroſelinum, origanum modicum, rutam: liquamen, mel, paſſum & olei modicum: amylo obligabis.

Humelbergius.

1 IN *Caprea.*] Caprearum carne. Caro caprearum boni & plurimi alimenti eſt, authore Celſo. lib. II. c. 18.

3 *Amulum jam bulliet.*] Lege, *amylas, cum jam bulliit.*

Lister.

2 *Condimentum.*] Condimentum quid ſit, vide ſuprà cap. 1.

CAP. IV.

1 *In Ovi fero.*

JUS *in Ovi fero ferveas.* Piper, liguſticum, cuminum, mentham ſiccam, thymum, ſilphium: ſuffundes vinum: adjicies Damaſcena macerata: mel, vinum, liquamen, acetum, paſſum ad colorem, oleum: agitabis faſciculo origani & menthæ ſiccæ.

2 *Jus in venationibus omnibus elixis & aſſis.* Piperis ſcrupulos VIII. 3 rutæ, liguſtici, apii ſeminis, juniperi, thymi, menthæ aridæ ſcrupulos ſenos, pulegii ſcrupulos III. hæc omnia ad leviſſimum pulverem rediges, & in unum commiſces, & teres: adjicies in vaſculum mel, quod ſatis erit, & his uteris cum oxygaro.

Jus frigidum in omni fero. Piper, liguſticum, thymum, cuminum frictum, nucleos toſtos: mel, acetum, liquamen, & oleum: Piper aſpergis.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Ovi fero.*] Utitur dictione Ovis in maſculino genere, veteres imitatus. *Primum è feris pecudibus ab hominibus comprehenſa & manſuefacta ſunt oves.* Varro de R. R. l. II. c. 2. Verum ovium ferorum caro non inſalubris habetur, & domeſtica melior, ut quæ minus humecta ſit.

3 *Rutam, Liguſticum, &c.*] Lege omnia in gignendi caſu uſque ad dictionem *ſcrupulos.*

LISTER.

1 *In Ovi fero.*] In montibus agri Eboracenſis & Weſtmorlandiæ innumeri oves ſunt, qui nunquam tractantur ob feritatem & campos invios.

2 *Jus in venationibus omnibus.*] Elegans conditura, & quæ more medico præſcripta, in Electuarii cujuſdam formâ, diu ſervari poteſt, ut præſto ſit in omnem uſum repentinum.

CAP.

CAP. V.

1 *In Bubula ſive Vitellina.*

IN [2] *Vitellina fricta.* Piper, liguſticum, apii ſemen, cuminum, origanum, cepam ſiccam, uvam paſſam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum.

In Vitellinam ſive bubulam cum porris [3] *ſuccidaneis, vel cepis, vel colocaſiis.* Liquamen, piper, laſer, & olei modicum.

In vitulinam elixam. Teres piper, liguſticum, careum, apii ſemen; ſuffundes mel, acetum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligas, & carnem perfundes.

Aliter in Vitulina elixa. Piper, liguſticum, fœniculi ſemen, origanum, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, ſinapi & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 IN *bubula.*] Scilicet carne. *Hippocrates* l. II. text. 15. de ratione victûs. Valida eſt bubula, ſiſtitque & difficulter concoquitur, quoniam craſſi & multi ſanguinis eſt hoc animal, caroque & ſanguis & lac grave eſt. Quorum lac tenue eſt, ſic & ſanguis & caro. *Celſus* II. c. 18. ex domeſticis animalibus bubulam plurimi alimenti & ſtomacho aptiſſimam eſſe dicit, & inter ea connumerat, quæ minimè intus corrumpantur.

2 *Vitellina.*] Scilicet carne, quæ & *vitulina* dicitur. Quæ laudabilior eſt bubula, & major in cibum admittitur, ceu temperato quaſi alimento prædita, unde non immerito in lautiorum etiam menſas crebrius admittitur.

3 *Ciclaneis*, & ut aliud exemplar habet, *Cidoniis.*] Legendum puto, *ſuccidaneis*, id eſt, ſectivis, à ſuccidendo ſic dictis: eo quod frondes illi ſuper terram eminentes ſecando auferri ſoleant.

Digitized by Google

LISTER.

1 *In bubula.*] Male Hippocrates exiſtimavit de bubulina carne: At excuſandus eſt, quòd rari, certè minus domeſtici uſus fuit illis temporibus: deinde caſtratio vix iis nota, certè in iſtis animalibus, tantùm non ſacris haud uſurpata. At hanc carnem apud nos ſale condiunt, & propter aëris temperamentum mite diutius per ſe ſervatur, donec teneſcat, & admodum ſalubris evadat.

2 *In Vitellina.*] *Eruditior gula excogitavit toto ſemeſtri, aliquando etiam integro anno.* Nonnio de Re Cibaria lib. II. c. 5. referente, *vitulos ab omni pabulo depellere, & mero lacte nutrire: ſic enim pretioſiores & palato longè jucundiores evadere certum eſt.* Ita fit apud nos etiam de ſagina agnorum ex mero lacte: adeò caro maximè tenella optimè ſapit ex ſuavi nutrimento; quoniam in his concoctio, ut celerior, ita crudior & rei ſumptæ particeps, & propter partium aſſiduum augmentum in mole corporis diutius permanens. Carnis præſtantiam eſſe ex alimenti bonitate extra controverſiam eſt: Exemplo ſint Vulpes, quæ Autumno ob uvarum eſum, teſte Galeno, probatiſſimam carnem habent, alias ingratæ.

—— Juvenal. Sat. XI. ℣. 66.

Hædulus & toto grege mollior,
inſcius herbæ:
Nec dum auſus virgas humilis
mordere ſalictis:
Qui plus lactis habet quàm
ſanguinis. ——

CAP. VI.

1 *In Hædo vel Agno.*

2 COpadia *hædina vel agnina.* Pipere, liquamine, coques 3 cum phaſeolis paratariis: ſuffundes liquamen, piper, laſer, cuminum tritum, buccellas panis, oleum modicè.

Aliter hædinam ſive agninam 4 *excaldatam.* Mittes in cacabum copadia, cepam, coriandrum minutim ſuccides. Teres piper, liguſticum, cuminum:

Digitized by Google

minum: liquamen, oleum, vinum: coques: exinanies in patina, amylo obligas.

Aliter hædinam ſive agninam excaldatam. [5] Agnina cruda trituram in mortario accipere debet. Caprina autem, cùm coquitur, accipit trituram.

In hædum ſive agninum aſſum. Hædi coćturam, ubi eum ex laquimine & oleo coxeris inciſum, infundes in pipere, laſere, liquamine, oleo modicè: & in craticula aſſabis, eodem jure continges, piper aſperges & inferes.

Aliter hædus ſive agnus aſſus. Piperis ſemunciam, aſareos ſcrupulos VI. Zingiberis modicum, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.

Hædus ſive agnus [6] *ſyringatus.* Exoſſatur diligenter [7] à gula, ſic ut uter fiat, & inteſtina ejus integra exinaniantur, ita ut in caput inteſtina ſufflentur, & per noviſſimam partem ſtercus exinanitur, aqua lavantur diligenter; & ſic implentur admixto liquamine, & ab humeris conſuitur, & mittitur in clibanum: cum coctum fuerit, perfunditur jus bulliens lacte. Piper tritum, liquamen, carænum, [8] defrutum modicè, ſic & oleum etiam: bullienti mittis amylum: vel certè mittitur in retiaculo, vel in ſportella, & diligenter conſtringitur, [9] & bullienti zyma cum modico ſalis ſubmittitur. Cum bene illis tres [10] undas bullierit, levatur, & denuo bullit cum humore ſuprà ſcripto, bullienti conditura perfunditur.

Aliter hædus ſive agnus ſyringatus. Lactis ſextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, ſalis modicum, laſeris modicum, da-

Digitized by Google

dactylos tritos octo, jus in ipſius olei acetabulum, liquaminis acetabulum, [11] mellis acetabulum, vini boni heminam, amylum modicè.

[12] *Hædus ſive agnus crudus.* Oleo, pipere fricabis, & aſperges foris ſalem purum multo cum coriandri ſemine: in furnum mittis: aſſatum inferes.

Hædus ſive agnus [13] *Tarpeianus.* Antequam coquatur, ornatus conſuitur. Piper, rutam, ſatureiam, cepam, thymum modicum: & liquamine collues. Hædum macerabis in furno in patella, quæ oleum habeat: cùm percoxerit, perfundes in patella impenſam: teres ſatureiam, cepam, rutam, dactylos; liquamen, vinum, carænum, oleum: cùm benè duxerit, impenſam in diſco pones: piper aſperges & inferes.

Hædus ſive agnus paſticus. Mittis in furnum: teres piper, rutam, cepam, ſatureiam, Damaſcena enucleata, laſeris modicum, vinum, liquamen & oleum: vinum fervens colluitur in diſco, ex aceto ſumitur.

Hædus laureatus ex lacte. Hædum curas, exoſſas, interanea ejus cum coagulo tolles, lavas: adjicies in mortarium piper, liguſticum, laſeris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo vel tria: hæc omnia teres, ſuffundes liquamen, temperabis ex ſale: Super trituram colas lactis ſextarios duos, mellis ligulas duas, [15] hac impenſa inteſtina reples, & ſuper hædum componis in [16] Zirbo, & omentum charta cooperies, ſurclas: in cacabum vel patellam compo-

 nes

Digitized by Google

nes hædum: adjicies liquamen, oleum, vinum: cùm 17 ad mediam coċturam venerit. Teres piper, liguſticum, & jus de ſuo ſibi ſuffundes, mittes 18 in defruti modicum, teres, reexinanies in cacabum: cum percoċtus fuerit, exornas, amylo obligas & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 IN *hædo vel agno.*] „*Caro agnina levior eſt, quàm ovium caro: hædinaque, quàm capellarum, quoniam ſanguinis minus, & plus humoris habent.* Hippocrates. Ex his cum petiolis totum caput aliquanto, quàm cætera membra, leviora ſunt: adeo ut in media materia poni poſſint: authore Celſo lib. II. c. 18.

2 *Copadia hadina ſive agnina pipere liquamine coques cum faſeolis faratat s liquamine piper laſere cum imbrato buccellas panis oleo modice.*] Hunc locum depravatum & mutilum ita emendatè legendum puto. *Copadia hadina*, &c. ut in textu. *Phaſeolos* autem *Paratarios* intelligo, qui umbræ conciliandæ ſunt parati. Nam propinquis fruticibus tanto undique incremento ſe implicant, ut ſcenas etiam & tentoria inumbrent. Dioſcorides.

4 *Excaldatam.*] Vocat excaldatam carnem elixam & coċtam calidam, ſicut veteres aquam dicebant caldam pro calida.

5 *A crudo tritura mortario.*] Legendum puto, *agnina cruda trituram in mortario.*

6 *Syringladus, id eſt, mammoceſtis.*] Lege, *Syringatus:* quæ verò ſequuntur verba interpretativa expungenda cenſemus.

7 *Agilla.*] Legendum, *à gula*, id eſt, à gutture vel cervice.

8 *Defriċtum modicè.*] Legendum, *defrutum modicè.* Et ſic ſæpius in ſequentibus hæc diċtio corrupta caſtiganda eſt.

10 *Undas.*] Id eſt, ebullitiones & fervores exundantes.

13 *Tatarpeianum.*] Legendum, *Tarpeianum*, ab iis, qui Tarpeium montem incolebant.

14 *Hado laurum.*] Lege, *hædus laureatus.*

15 *Hac impenſa inteſtina reples.*] Hæc verba ex vetuſto exemplari adſcripſimus.

16 *Giro.*] Legendum puto, *zirbo*, id eſt, omento.

17 *Ad media cora.*] Legendum, *ad mediam coċturam.*

18 *In friċti.*] Legendnm, *in defruti.*

LISTER.

3 *Cum Phaſeolis paratariis.*] Parietariis, quòd ad parietes & pergulas ſcandere apti ſunt.

9 *Et bullienti Zyma.*] Reſtitue *Zema*, ut ſuprà cap. 1. p. 183. oſtenſum eſt, pro olla quadam.

11 *Mellis acetabulum.*] Cur mel in hoc condimento bis & diverſo mo-

Digitized by Google

modo præſcribatur, non video. At hoc non unicum eſſe videtur mendum; nam *jus in ipſius plei acetabulum* difficillimè exponitur; niſi acetabulum pro vaſculo accipiatur, ut infrà.

12 *Hædus ſive agnus crudus.*] Quòd dum crudus eſt, condimentis aſpergitur & perfricatur.

14 *Hædus laureatus ex lacte.*] Lac bubulum rarius multo in Italia, quàm aut hædinum aut ovinum: Ideo veriſimile eſt coctionem hædi fuiſſe ex lacte materno, ut ſuprà notavimus.

JOAN. RHODIUS.

7 *Charta præcludes & infiblabis.*] Mox. *Charta obturas & fiblas.* Item · *Porcellum præduratum imples, fiblabis &c. cocto fiblas tolles.* Gabriel Humelbergius præter auctoris mentem *infibulare* idem putat quod cingere, circumdare, a fibula, quæ cinguli ad veſtem ſubligandum ornamentum eſt. Optime namque ſemet explicat Apicius locis infra citatis. Sic enim omnino fuiſſe in meliori codice credibile eſt; quemadmodum notavit bonæ fidei ſcriptor Claudius Dauſquius, jamque in veteri fragmento mei M. S. lego: immutatum vero in communem dictionis formam ab iis, qui nihil non ſibi in voces parum notas licitum arbitrantur. Hac ſermonis conſuetudine Fl. Vopiſcus *fiblatorium* dixit, quomodo & Cl. Salmaſius in Trebellio Pollione legit: Anaſtaſo Bibliothecario *Fibulatorium.* Apud Suidam eſt φιβλατόριον, περιβόλαιον Πέρσικον. *De Acia. pag.* 37. 38.

CAP. VII.

1 *In Porcello.*

IN *porcellum* 2 *farſilem duobus generibus.* Curas, à gutture exenteras, à cervice ornas, antequam prædures, ſubaperies auriculam ſub cutem, mittes 3 impenſam Tarentinam in veſicam bubulam, & fiſtulam 4 avicularii 5 roſtro veſicæ alligabis, per quam exprimes in aurem, 6 quantum ceperit: poſtea 7 charta præcludes & 8 infibulabis: & præparabis aliam impenſam, ſic facies.

Digitized by Google

cies. Teres piper, liguſticum, origanum, laſeris radicem modicum: ſuffundes liquamen: adjicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, 9 jus de ſuo ſibi, ferveat; cùm ferbuerit, avicellas, nucleos, piper integrum: liquamine temperas: imples porcellum, 10 charta obturas & fibulas, mittes in furnum, cùm coctus fuerit, exornas, perunges, & inferes.

Aliter porcellum. Salem, cuminum, laſer.

Porcellus liquaminatus. De porcello ejicis 11 utriculum, ita ne aliquæ pulpæ in eo remaneant. Teres piper, liguſticum, origanum; ſuffundes liquamen: adjicies unum cerebellum, ova duo miſces in ſe: porcellum præduratum imples, fiblabis, in 12 in ſportella ferventi ollæ ſubmittis, cocto fiblas tolles, ut jus ex ipſo 13 manare poſſit, pipere aſperſum inferes.

In porcellum elixum farſilem. De porcello utriculum ejicies, præduras. Teres piper, liguſticum, origanum: ſuffundes liquamen: cerebella cocta quod ſatis ſit, ſimiliter ova diſſolves: liquamine temperàbis: farcimina cocta integra præcides, ſed ante porcellum præduratum liquamine delavas, deinde imples, infiblas, in ſportella ferventi ollæ ſubmittes, coctum ſpongizas, 14 ſine pipere inferes.

Porcellus aſſus tractomelitus. Porcellum curatum à gutture exenteras, ſiccas. Teres piperis unciam, mel, vinum: impones, ut ferveat, tractam ſiccatam confringes, & partibus cacabo permiſces: agitabis ſurculo lauri viridis: tandiu coques,

Digitized by Google

coques, donec lenis fiat, & impinguet: [15] hac impenſa porcellum imples, ſurclas, obturas charta, in furnum mittes, exornas, & inferes.

In [16] porcellum lacte paſtum, elixum, [17] calidum ſive frigidum jure crudo Apiciano. Adjicies in mortarium piper, liguſticum, coriandri ſemen, mentham, rutam, fricabis; ſuffundes liquamen: adjicies mel, vinum, & liquamine porcellum elixum ferventem ſabano mundo ſiccatum profundes, & inferes.

Porcellus Vitellianus. Porcellum ornas quaſi aprum: ſale aſperges: in furno aſſas; adjicies in mortarium piper, liguſticum: ſuffundes liquamen: vino & paſſo temperabis: in cacabo cum oleo puſillum ferveat, & porcellum aſſum jure aſperges, ita ut ſub cute jus recipiat.

Porcellus [18] Flaccianus. [19] Porcellum ornas in modum apri, ſale aſperges, & in furnum mittes: dum coquitur, adjicies in mortarium piper, liguſticum, careum, apii ſemen, laſeris radicem, rutam viridem fricabis; ſuffundes liquamen; vino & paſſo temperabis, in cacabo cum oleo modicum ferveat, amylo obligas, [20] porcellum coctum ab oſſibus tanges: apii ſemen teres, ita ut fiat pulvis, aſperges & inferes.

Porcellus [21] laureatus. [22] Porcellum exoſſas quaſi œnogaratum, ornas, præduras, laurum viridem in medio franges, ſatis in furno aſſas: & mittes in mortarium piper, liguſticum, careum, apii ſemen, laſeris radicem, baccas lauri, fricabis: ſuffundes liquamen: vino & paſſo temperabis:

Digitized by Google

bis: adjicies in cacabum olei modicum, ut ferveat, obligas, porcellum lauro eximes, & jus ab oſſe tanges & inferes.

Porcellus [23] *Frontonianus.* Porcellum exoſſas, præduras, ornas: adjicies in cacabum liquamen, vinum: obligas faſciculum porri, anethi: media coctura mittes defrutum: coctum lavas & ſiccum mittes: piper aſperges & inferes.

Porcellus [24] *Oenogaratus.* Porcellum exoſſas, præduras, ornas: adjicies in cacabum, oleum, liquamen, vinum, aquam: obligas faſciculum porri, coriandri: media coctura colorabis defruto: adjicies in mortarium piper, liguſticum, careum, origanum, apii ſemen, laſeris radicem, fricabis: ſuffundes liquamen, jus de ſuo ſibi: vino & paſſo temperabis: exinanies in cacabum: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligas; porcellum compoſitum in patina perfundes: piper aſperges & inferes.

Porcellus [25] *Celſinianus.* Ornas, infundes pipere, rutâ, cepâ, ſatureiâ, ſucco ſuo: & ova infundes per auriculam: & ex pipere, liquamine, vino modico [26] in acetabulum temperas & ſumes.

In Porcellum aſſum. Teres piper, rutam, ſatureiam, cepam, [27] ovorum coctorum media: liquamen, vinum, oleum, condimentum: bulliat conditura: porcellum in boletari perfundes & inferes.

In Porcellum hortulanum. Porcellus [28] hortulanus exoſſatur per gulam in modum [29] utris,

mit-

Digitized by Google

mittitur in eo pulſus iſiciatus, particulatim conciſus, turdi, ficedulæ, [30] Iſicia de pulpa ſua, lucanicæ, dactyli exoſſati, [31] fabriles bulbi, [32] cochleæ exemptæ, malvæ, betæ, porri, apium, coliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei: ova quindecim ſuper infunduntur: liquamen piperatum: ova mittantur tria, & conſuitur & præduratur; in furno aſſatur. Deinde à dorſo ſcinditur, & jure hoc perfunditur; piper teritur, ruta: liquamen, paſſum, mel, oleum modicum: cùm bullierit, amylum mittitur.

Jus frigidum in porcellum elixum ita facies. Teres piper, careum, anethum, origanum modicè, nucleos pineos: ſuffundes acetum, liquamen, [33] caræнum, mel, ſinape factum: ſuperſtillabis oleum: piper aſperges & inferes.

Porcellum traganum ſic facies. Exoſſas porcellum, & aptabis ſicut œnogaratum, & ad fumum ſuſpendes, & appendeas, & quantum appendeas, tantum ſalis in ollam mittis, & elixas ut coquatur. Et ſiccum in lance inferes, ſalſo recente.

In Porcello lactente. [34] Piperis unciam unam, vini heminam, olei optimi acetabulum majus, liquaminis minus.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Porcello.*] Carne porcellina. Porcellus eſt parvus porcus, & è domeſtico ferè genere. Qui non modo apud veteres, ſed & noſtro quoque ævo ſæpiuſculè ſolidus aſſatur & menſis infertur. Horum caro, teſtante Hippocrate, quàm ſuum, gravior eſt. Celſus lib. II. c. 18. ait, inter domeſticas quadrupedes leviſſima ſuilla eſt, & ex eodem ſue ungulæ, roſtrum, aures, cerebellum aliquanto quàm cætera membra leviora ſunt, adeo ut in media materia poni poſſint:

Digitized by Google

eadem cum trunculis vulviſque inter res lenes, boni ſucci, & ſtomacho idoneis numerat.

2 *Farſilem duobus generibus.*] Hoc eſt, qui bifariam & duobus modis atque locis farcitur: ſcilicet ſub cute & in ventre, ſicuti & pulli noſtro ævo farciri ſolent.

4 *Aviarii.*] Lege *avicularii*. Avicularius dicitur, qui aviario, id eſt, loco, in quo aves domi educantur, præeſt.

5 *Roſtro veſicæ.*] Collo veſicæ.

7 *Charta.*] Hoc eſt, pergameno, & membrana, cooperimentoque aliquo.

8 *Infiblabis.*] Fibulare & infibulare eſt cingere, circundare & ligare, à fibula, quæ cinguli ad veſtem ſubligandam ornamentum eſt, & diffibulare, diſcingere, & fibulam reſolvere. In alio tamen ſignificato accipitur à Celſo lib. VII. c. 25.

9 *Jus de ſuo ſibi fuerit aucellas.*] Legendum, *jus de ſuo ſibi*, *ferveat*, *cùm ferbuerit*, *avicellas*. Quæ deinde poſt dictionem *porcellum*, uſque ad eam quæ eſt *ſalem*, ſequuntur verba, ex vetuſto exemplari adſcripſimus.

11 *Utriculum.*] Id eſt, ventriculum, qualiter fortaſſis etiam legendum eſt, & pro, ita ut, *itant*.

13 *Manere.*] Legendum, *manare*, id eſt, fluere.

17 *Calidum jure frigidum crudo Apiciano.*] Lege, *calidum ſive frigidum jure crudo Apiciano*. Et in ejuſdem condimenti fine pro *liquamen*, lege *liquamine*: quæ verò ſequuntur verba, *porcellum elixum*, &c. ex vetuſto exemplari adſcripſimus.

18 *Flaccianus.*] A Flacco ſic dictus.

21 *Laureatus.*] Hoc eſt, lauro conditus.

23 *Frontonianus.*] A Frontone ſic appellatus. Niſi ut in vetuſto exemplari legitur: *Frontinianus*, à Frontino quopiam.

24 *Oenococtum.*] Legendum puto, *Oenogaratus*, ut paulo ante, ubi huc ſe refert.

25 *Celſinianus.*] A Celſinio quopiam ſic dictus.

26 *In acetabulum.*] Acetabulum in hoc loco pro vaſe accipitur, quod Græci ὀξύβαφον vocant, quo veteres aceto pleno ad intinctus utebantur, & nomen ab aceto habet, cujus forma orbicularis erat, profunda & ſine marginis latitudine. Accipitur etiam pro liquidorum menſura, ceu in præcedentibus habitum eſt.

28 *Hortulanus.*] Hoc eſt, oleribus fartus.

29 *Juris.*] Lego *uris*, id eſt, ventris.

31 *Fabriles bulbi.*] Fabriles bulbos vocat, qui ad maris littora naſcuntur & veſtibus texendis uſum præbent.. *Inveniuntur bulbi littorales, in quibus inter primas tunicas lana ſint, inter id quod manditur, & extimam tunicam media: & vera & præſenti natura lana, ut veſtes ex ea texantur, vocarique ob id lanoſum bulbum: non quemadmodum in India naſcentem capillatum nominant.* Theophraſtus lib. V. de plantis.

23 *Careotam.*] Lege, *caranum*, & id ſemper ubi inter liquores ponitur hæc dictio.

L I-

LISTER.

3 *Impenſa Tarentina.*]Nuſpiam, quod ſcio, docetur: argumento, vel deeſſe quædam illo tempore valde cognita, vel omiſſa ex abbreviatione.

6 *Quantum ceperit.*] Quantum impenſæ ceperit veſica.

10 *Charta obturas.*] Papyracea: nam ex planta eduli & ſuavi conficiebatur, & erat ex tenuibus latiſque ſegmentis foliorum papyri contexta, ut coctionem quamlibet ex aqua ferre potuerit: pergamenum verò membranáve aliqua coriacea eſſet res putida atque odioſa ex coctione: noſtra autem charta ex lino veteri trito confecta, huic rei admodum inutilis eſſet, utpote ſtatim ſolubilis vel ex aqua frigida. *Supra charta præcludes*, quoque habetur; nempe Ægyptiaca de papyro; quæ coctione non diſſolvitur.

11 *De porcello ejicis Utriculum, ita ne aliqua pulpa in eo remaneant.*] Utriculus de integra cavitate porcelli tam pectore quàm ventre hic intelligendus eſt, quòd ita exenterandus eſt, ne aliqua viſcera in eo remaneant. Pro totis viſceribus, quæ hîc & alibi pulpæ audiunt.

12 *In ſportella ferventi ollæ ſubmittis.*] Loco reticuli; ita commodè ex olla, atque integer tolli potuit ab elixatione. Ex ſparto ſportellæ hodie ad nos adferuntur ex Hiſpania, & ubique væniunt.

14 *Sine pipere inferes.*] Rara admonitio! quod veteres piper vehementer appetebant: at piper in impenſa ante tritum, & ejus quod ſatis ſit, coquo relictum eſt.

15 *Hac impenſa.*] Nempe eadem, qua cocta eſt: ut in furnum miſſus denuo coquatur ſiccus.

16 *Porcellum lacte paſtum.*] Alius à lactente parvulo, infrà deſcripto.

19 *Porcellum ornas in modum apri.*] Et ſupra, *quaſi aprum*; at quomodo?

20 *Porcellum coctum ab oſſibus tanges.*] An exoſſatum! ſine oſſibus coctum. An tangendus eſt jure cocto ab oſſibus exemptis; & hoc eſt, *jus de ſuo ſibi*, in multis locis expoſitum, atque infrà *ſucco ſuo* infundes: *&* *jus ab oſſe tanges*: hæc autem idem videntur exprimere.

22 *Porcellum exoſſas quaſi anagaratum.*] Quem vide infrà.

23 *Frontonianus.*] Veriſimile eſt id ferculum fuiſſe ex guſtu *Julii Frontini*, prætoris urbani ſub *Vitellio*; quod in eodem capite alia fercula ipſius Vitellii, Flacci (Hordeonii putà) Celſi nominibus inſigniuntur; utpote amicorum, & in eadem luxuria certantium cum imperatore.

25 *Porcellus Celſinianus.*] Clodius Celſinus erat Adrumetinus, & affinis Clodii Albini; Æl. Spartianus in vita Severi. Item alius fuit Celſinus conſiliarius Aureliani. Vopiſcus in vita Aureliani. Hic forte ultimus ſignavit *Teſtamentum* illud vetuſtiſſimum & celeberrimum *Porcelli M. Grunnii Corocotta.* Lambecius quidem hanc meram alluſionem eſſe vult ad

por-

Digitized by Google

porcellum Celſinianum Apicii noſtri: ego verò ſentio id ad ſummum opprobrium alicujus viri ſcriptum fuiſſe; & cùm alia ſex nomina ſignatorum ex arte culinaria ficta ſint, hoc unum tantum verum nomen alicujus tunc, ut arbitror, viventis, & ab auctore fictionis acerba quadam contumelia notati.

Lambecius.

Porcus Celſinianus rectè legitur in editione Tigurina Humelbergii, non autem *Porcus Caſianus*, ut legitur in editione Baſilienſi A. Torini.

E Petro Lambecio ita ſe habet. (V. Barnab. Briſſonium de Formulis lib. VII. pag. 677.)

„ M. Grunnius Corocotta „ Porcellus teſtamentum feci. „ Quod quoniam mea manu „ ſcribere non potui, ſcribendum dictavi. Magirus cocus „ dixit, veni huc everſor domi, „ ſoliverſor, fugitive Porcelle. „ Ego hodie tibi vitam adimo. „ (a) Corocotta. Porcellus „ dixit; ſi qua feci, ſi qua peccavi, ſi quà vaſcula pedibus „ meis confregi, rogo domine „ coce, veniam peto, roganti „ concede. Magirus cocus di„ xit: tranſi puer, adfer mihi „ de culina cultrum, ut hunc „ Porcellum faciam cruentum. „ Porcellus comprehenditur à „ famulis, ductus ſub die 16. „ Kalandas Lucerninas, ubi „ (b) abundant cymæ, Clibanato & Piperato Conſulibus, „ & ut vidit ſe moriturum eſſe, „ horæ ſpatium petiit, cocum „ rogavit, ut teſtamentum fa„ cere poſſet. Inclamavit ad „ ſe ſuos parentes, ut de cibariis ſuis aliquid dimitteret „ iis: qui ait, patri meo Verrino Lardino do, lego dari „ glandis modios 30, & matri meæ Veturinæ Scrofæ do, „ lego dari Laconicæ ſiliginis „ modios 40, & ſorori meæ „ Querinæ, (c) in cujus votum „ intereſſe non potui, do, lego dari hordei modios triginta. & de meis viſceribus, „ dabo, (d) donabo ſutoribus „ ſetas, (e) rixatoribus capitinas, ſurdis auriculas, cauſidicis & verboſis linguam, „ bubulariis inteſtina, Iſiciariis femora, mulieribus „ lumbulos, pueris veſicam, „ puellis caudam, cinædis muſculos, curſoribus & venatoribus talos, latronibus ungulas, & nec nominando „ coco do, lego, & dimitto „ (f) popam & piſtillum, quæ „ mecum detuleram à querceto uſque ad haram, liget „ ſibi collum de reſte. Volo „ mihi fieri monumentum ex „ literis aureis ſcriptum. M. „ Grunnius Corocotta Porcellus vixit annos 999, quòd ſi „ ſemis vixiſſet, mille annos „ impleſſet. Optimi amatores „ mei vel conſimiles vitæ, rogo vos, ut corpori meo benè „ faciatis, benè condiatis, de „ bonis condimentis nuclei, „ piperis & mellis, ut nomen „ meum in ſempiternum nominetur. Mei domini & „ conſobrini mei, qui huic „ meo teſtamento interfuiſtis, „ jubete ſignari.

Lu-

Lucanicus ſignavit.
Nuptialicus ſign.
Lardio ſign.
Tergillus ſign.
Celſinus ſign.
Offellicus ſign.
Cymatus ſign.

(a) *Corocotta.*] Id eſt, Animal Africanum, à croci colore ſic dictum. Heſychius.

(b) *Ubi abundant cyma.*] Ad porcellum Celſinianum Apicii noſtri cymæ nihil faciunt, ſed ad porcellum tantùm hortulanum infrà: igitur ad illum meta alluſio non eſt.

(c) *In cujus votum intereſſe non potui.*] In cujus nuptiis.

(d) *Donabo ſutoribus ſetas.*] Ergo Porcellus dicitur non de lactente ſolùm unius aut alterius menſis, ſed de animali anniculo vel ſemeſtri minimùm.

(e) *Rixatoribus capitinas.*] An capiſtra ad maxillas conſtringendas, an ipſas maxillas.

(f) *Popam & piſtillum.*] Ventrem pinguem & nervum.

Atque hæc hactenus de Teſtamento porcelli. Procedo ad reliquas annotationes in caput 7.

27 *Ovorum coctorum media.*] i. e. Vitelli.

28 *Porcellus hortulanus.*] Idem dici poteſt *porcellus Trojanus*, ejuſve compendium; tot ſcilicet tantiſque obſoniis ex variis animalibus præter herbas ex horto refertus eſt: operoſa ſanè & elegans conditura. Obſerva quoque magnitudinem ex capacitate ventris. Infrà quidem ultimo loco *porcelli lactentis* mentio fit: igitur alii omnes ſuperiores porcelli majuſculæ fuerunt beſtiolæ.

30 *Iſicia de pulpa ſua.*] De viſceribus, nempe pulmone, jecinore, &c.

31 *Fabriles bulbi.*] Uva, & magis fumi vapore ſiccata, quam *Fabrilem* appellant. Cælius Aurelianus Morb. Chron. l. IV. c. 3. Idem puta de bulbis Apicii noſtri fabrilibus dictis, non de aliqua diverſâ ſpecie, ſed de iiſdem bulbis fumo ſiccatis.

Sed (ut hanc quæſtionem hîc obiter explicem) quid opus erat Afris Uvas ſiccare ad fumum, cùm ſol abunde ſatis ſit ad maturandas quaſlibet Uvas in illa regione. Igitur quomodo differant Uvæ fabriles ab aliis Uvis in hyemem conſervatis? veriſimile eſt, ut arbitror, uvas fabriles decerptas fuiſſe paulo ante plenam maturitatem, & dum acidulæ fuerint; unde in fabrorum caminis ad fumum lignorum ſuſpenſæ, propter gratam quandam aciditatem ſuam, ægrotis acceptiores & magis medicamentoſæ fuerint, idque firmat earum uſus apud Cælium Aurelianum, in ventriculi & inteſtinorum reſolutorum morbis: ubi ſemper exhibentur cum mali Punici granis & ſimilibus acerbioribus fructibus. Unum locum pro multis ponam. Tard. paſſionum, l. IV. c. 3. *Pomorum, quæ vivida virtute conſtringere valent, ut mala cydonia cocta vel aſſata: item pira, ſorba, meſpila, quæ nondum fuerint maturitate dulcia, pruna agreſtia, mali Pu-*

Digitized by Google

Panici grana cum exterioribus membranis exſiccata; item Uva, & magis fumi vapore ſiccatâ, quam fabrilam appellant.

Noſtræ certè Uvæ huic experimento valdè opportunæ ſunt, ſi ineunte Octobri decerptæ ad fumum lenis & continui ignis ſuſpenderentur, quod optimo ſucceſſu feci. Etenim ſic ad quandam maturitatem gratiamque perductæ ſunt, idque hujus rei cauſa, ut ſcilicet uvæ noſtræ utiliores & ſalubriores ſint, pluribus expoſui. Aliis uvis, ita Plinius, fumus affert fabrilis: iiſque gloriam præcipuam, in fornacibus Africæ Tiberii Cæſaris autoritas fecit. Idem. Duracinas & Ammineas majores, ad fabrum ferrarium pro paſſis hæ rectè ſervantur.

32 *Cochlea exempta.*] E teſtis.

34 *Piperis unciam unam.*] Miror veteres tantum piperis calorem ferre potuiſſe in parvulo porcello lactente.

Hunc locum caſtigavit P. Lambecius, & utriuſque (Torini & Humelbergii) variantes lectiones conciliavit: at ſine auctoritate alicujus libri M. S. verborum tempora in plurimis mutavit, ita Torinus hanc libertatem ſibi ſumpſit, ſed modeſtior Humelbergius ea reliquit, ut invenit Manuſcripta; nec multùm intereſt, ſive hæc præſcripta ſint imperativo modo, an indicativo.

CAP. VIII.

[1] *In Lepore.*

IN *Leporem madidum.* In aqua præcoquitur modicè, deinde componitur in patina, ac [2] coquitur oleo in furno, & cum prope ſit coctus, ex alio oleo pertangito & de conditura infra ſcripta: teres piper, ſatureiam, cepam, rutam, apii ſemen: liquamen, laſer, vinum & modicum olei: aliquoties verſatur: in ipſa percoquitur conditurâ.

Item alia ad eam impenſam. Cùm prope tolli debeat, teres piper, dactylum, laſer, uvam paſ-

Digitized by Google

paſſam; carænum, liquamen, oleum ſuffundes, & cùm bullierit, piper aſperges & inferes.

In Leporem farſum. Nucleos integros, amygdala, nuces [3] juglandes conciſas, piperis grana ſolida, [4] pulpam de ipſo lepore & ovis fractis, obligatur de omento porcino in furno. Sic iterum impenſam facies. Rutam, piper ſatis, cepam, ſatureiam, dactylos; liquamen caræenum vel conditum: diu combulliat, donec ſpiſſet, & ſic perfunditur: ſed lepus in piperato liquamine & laſere maneat.

Jus album in aſſum Leporem. Piper, liguſticum, cuminum, apii ſemen, ovi duri medium, trituram colligis & facies [5] globum ex ea. In Cacabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modicè, cepullam conciſam: poſtea globum condimentorum mittes, & agitabis origano, vel ſatureia: ſi opus fuerit, amylas.

Aliter in Leporem. [6] Ex ſanguine & jocinore [7] & pulmonibus leporinis minutal. Adjicies in cacabum liquamen & oleum, cocturam: porrum & coriandrum minutatim concides. Jocinora & pulmones in cacabum mittes, cùm cocta fuerint teres piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicem, mentham, rutam, pulegium; ſuffundes acetum: adjicies jocinora leporum & ſanguinem: teres, adjicies mel, jus de ſuo ſibi: aceto temperabis. Exinanies in cacabum: pulmones leporum minutatim conciſos in eundem cacabum mittes: facies ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obli-

Digitized by Google

obligas, piper aſperges & inferes.

Aliter Leporem ex ſuo jure. Leporem curas, exoſſas, ornas, mittes in cacabum: adjicies oleum, liquamen, coĉturam, faſciculum porri, coriandrum, anethum: dum coquitur, adjicies in mortarium piper, liguſticum, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, cepam aridam, mentham, rutam, apii ſemen, fricabis: ſuffundes liquamen: adjicies mel, jus de ſuo ſibi: defruto, aceto temperabis: facies ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligabis: exornas, jus perfundes, piper aſperges & inferes.

[8] *Lepus Paſſenianus.* Leporem curas, exoſſas, extenſum ornas, ſuſpendes ad fumum: cùm coloraverit, facies ut dimidia coĉtura coquatur: lavas: aſperges ſalem: [9] maſſam œnogaro tanges: adjicies in mortarium piper, liguſticum, fricabis: ſuffundes liquamen, vinum, & liquamine temperabis, in cacabum adjicies oleum modicum; facies ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligas: leporem aſſum à dorſo tanges, piper aſpergis & inferes.

Lepus iſiciatus. Eâdem coĉturâ condies pulpam, nucleos infuſos admiſces: omento teges, [10] & chartâ colliges lacinias & ſurclas.

In Leporem farſilem. Leporem curas, ornas, quadratum imponis: adjicies in mortarium piper, liguſticum, origanum: ſuffundes liquamen: adjicies jocinora gallinarum coĉta, cerebella coĉta, [11] pulpam conciſam, ova cruda tria: liquami-

Digitized by Google

mine temperabis; omento teges, & chartâ colliges [12] lacinias & ſurclas: lento igni ſubaſſas: adjicies in mortarium piper, liguſticum fricabis: ſuffundes liquamen: vino & liquamine temperabis: facies ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas: & leporem ſubaſſatum perfundes: piper aſperges & inferes.

Aliter Leporem elixum. Ornas, adjicies in lancem oleum, liquamen, acetum, paſſum, cepam concides & rutam viridem, thymum ſubcultratum, & ſic apponis.

Leporis conditura. Teritur piper, ruta, cepulla & jecur leporis, liquamen, caræнum, paſſum, olei modicum, amylum cùm bulliit.

In Leporem ſucco ſparſum. Et [13] hunc præcondies ſicut hædum Tarpeianum: antequam coquatur, ornatus ſuitur: piper, rutam, ſatureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues: poſtea in furnum mittes, coques: & impenſam talem circumſparges: piperis ſemiunciam, rutam, cepam, ſatureiam, dactylos IV. uvam paſſam: [14] jus, cùm coloratur, ſuperfundes in patellam, vinum, oleum, liquamen, caræнum, frequenter tangitur, ut condituram ſuam omnem [15] tollat, poſtea ex pipere ſicco in diſco tollitur.

Aliter Leporem conditum. Coques ex vino, liquamine, aqua, ſinape modicum, anetho, [16] porro cum capillo ſuo, cùm ſe coxerit, condies: piper, ſatureiam, [17] cepe rotundum, dactylos, Damaſcena duo: vinum, liquamen, ca-

rænum, oleum modicè, ſtringatur amylo: modicum bulliat, conditur lepus, in patina perfunditur.

HUMELBERGIUS.

1 *IN Lepore.*] Carne leporina, quæ in cibis non parvæ laudis eſt habita.

Inter aves turdus, ſi quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martialis. lib. XIII. Epigr. 92.

Caro leporina ſiccat, ſiſtitque, ſed lotium movet. Hippocrates. Celſus, *leporem in media materia numerari debere* dicit, *& boni ſucci eſſe, alvum adſtringere, & urinam movere.*

2 *Ac coquendus oleo.*] Lege, *ac coquitur oleo.*

3 *Sive glandes.*] Legendum, *juglandes.*

5 *Globum extra.*] Legendum, *globum ex ea*, ſcilicet tritura & conditura.

7 *Et pulmonibus leporinis minuta.*] Legendum, *minutal*, quod quid ſit, dictum eſt in præcedentibus. lib. IV. c. 3.

10 *Et chartâ & ſurclas.*] Lege ut ſuprà, *& charta colliges lacinias & ſurclas.*

12 *Lacinias.*] Vocat lacinias omenti fimbrias & extremitates.

14 *Jus cum coloratum ſuper vatillum.*] Legendum, *jus, cum coloratur ſuperfundes in patellam.*

15 *Tollat.*] Id eſt, ſuſtollat, abſumat & combibat.

16. *Porro cum capillo ſuo.*] Intelligit capillamenta & fila quæ in porro ceu capilli naſcuntur.

17 *Cepe rotundam.*] Quod minore eſt acrimonia, & optimum quod rotundiſſimum ait Plinius.

LISTER.

1 *In Lepore.*] In nullis animalibus tot conditura, quantæ in lepore & porcorum genere; utriuſque certe magna fuit æſtimatio apud Græcos Romanoſque. Didius Julianus tantæ parcimoniæ fuiſſe perhibetur, ut per triduum porcellum, per triduum leporem divideret, ſi quis ei forte miſiſſet. Æ. Spartianus. c. 4. Alexander Severus leporem quotidie habuit. Lamprid. c. 37. at, inquit Cæſar ſuis Commentariis, lib. V. c. 12. *Britanni leporem non guſtant*, religionibus forte impediti perinde ut Judæi.

3 *Nuces juglandes conciſas.*] Nuces virides juglandes frequenter cum garo comedebant veteres. *Salubriores ferè, ſi cum caricis mandentur.* Galen. *quòd ſi utraque cum foliis ruta ante alios cibos quis edat, à lethalibus Pharmacis innoxius evadet: hoc ſcilicet fuiſſe Mithridatis alexipharmacum.* Vid. Plin. l. XXIII. c. 8. L. Nonnius *de Re Cibar. l. I. c.* 43.

4 *Pulpam de ipſo lepore.*] Pulmo-

Digitized by Google

mones putà & jecur, &c. Ita proximè ſuperiore capite de porcello dicitur, *Iſicia de ſua pulpa:* & ibidem, *de porcello ejici utriculum* [id eſt, ventriculum & tota viſcera intra abdomen pectuſque] ita ut ne aliquæ pulpæ in eo remaneant, nempe ne aliqua omnino viſcera relicta ſint.

6 *Ex ſanguine & jecinore & pulmonibus Leporinis Minutal.*] Repetitio: idem ferculum ſuprà, lib. IV. c. 3. at ſanguis iſte conſervari nequit, niſi vivus & non vulneratus lepus capiatur: ideo lepores laqueis & retibus capti apud Romanos ſaginabantur in vivariis. Iſta ſanè conditura nec ab Ægyptiis Judæiſve inventa fuit, à quibus etiam ipſum animal rejectum eſt, propter impuritatem Leviticam. Sanguis autem leporinus ſuaviſſimus eſt. Galen. lib. III. de alim. facult. c. 17. cujus rei rationem reddunt Hippocrates atque Ariſtoteles, cùm perhibent, pavidiſſimis Animalium, ſanguinem eſſe tenuem & ichoroſum.

8 *Lepus Paſſenianus.*] An *Peſcennianus?* à Peſcennio Nigro dictus. An Criſpi Paſſieni Neronis? An Paſſicus Pauli, cujus meminit Plinius ſecundus l. VI. *Epiſt.* 5. vel Criſpi Paſſicus oratoris; de quo Tacitus ſcitum dictum recitat, & Seneca lib. III. declamat.

9 *Maſſam amogaro tanges.*] Maſſa carnis leporinæ rectè dicitur, quoniam exoſſata eſt.

10 *Et charta collige Lacimas.*] Suprà dicitur; in *ſportella ferventi ollæ ſubmittis.* Imo & charta veterum è papyro, & ſportella è viminibus ſparteis admodum tenuibus apta & nitida inſtrumenta ſunt coquinaria.

11 *Pulpam conciſam.*] Viſcera putà, leporina, pulmonem, jecurque.

13 *Et hunc præcondies ſicut hædum Tarpeianum.*] Suprà c. 6.

16 *Porro cum capillo ſuo.*] Putà viridi ſeu foliis, quas comas appellat Martialis. l. XIII. Epigr. 19.

Mittit præcipuos nemoralis Aretia porros:
In niveo virides ſtipite cerne comas.

17 *Cepe rotundum.*] Et optima Ægyptiaca & quæ habentur Languedociæ provincia, oblonga ſunt.

CAP. IX.

1 *Glires.*

G*Lires* 2 *iſicio porcino.* Item pulpis ex omni membro glirium 3 tritis cum pipere, nucleis,

Digitized by Google

laſere, liquamine, farcies glires, & ſutos in tegula poſitos mittes in furnum aut farſos in clibano coques.

HUMELBERGIUS.

1 GLires.] Hos olim ſaginavere veteres teſte Varrone. Menſis illatos colligitur ex Plinio, lib. VIII. c. 57. *Glires cenſoriæ leges, princepſque M. Scaurus in conſulatu non alio modo cœnis ademere, quàm conchylia, aut ex alio orbe convectas aves.* Glires ſomno pingueſcunt per hyemem vehementer, authore Ariſtotele. Unde Martialis. l. XIII. Ep. 59.

Tota mihi dormitur hyems, & pinguior illo
Tempore ſum, quo me nil niſi ſomnus alit.

2 *Iſicio porcino.*] Scilicet farcies.

3 *Trito.*] Lege, *tritis.*

LISTER.

1 *Glires.*] Aliud condimentum ad glires memoratur à Petronio: cap. 31. ſcilicet *melle & papavere ſparſos*, & ex papaveris uſu Græcum fuiſſe inventum conſtat. Papaver candidum, cujus *ſemen toſtum*, in ſecunda menſa cum melle apud antiquos dabatur: hoc & panis ruſtici cruſtæ inſpergitur, affuſo ovo inhærens. Plin. nota. in cœna dabatur & in ſecunda & ultima menſa; ubi à laboribus requies & ſomnus plenum ventrem & lautitias exciperent. Glires non dormiunt tota hyeme, ut vulgò fertur; eo tamen tempore fiunt pingues, quòd parum ſe movent, niſi dum victum ſumant, quem in nidis ſive latibulis autumno accumulaverint. A victu verò quotidiano ſumpto protinus ſe in globum colligunt, dormiuntque: id quod certo didici ex Glire, quem plures annos nutrivi. Ad tres annos non potavit.

2 *Glires iſicio porcino, item pulpis.*] Scilicet & uno & altero alios glires integros farcies. Ammianus Marcellinus, lib. XXVIII. cap. 4. obſervat ſuo tempore etiam in uſu fuiſſe, Gliribus veſci: *poſcuntur etiam in conviviis aliquoties trutinæ, ut appoſiti piſces & volucres ponderentur, & Glires: quorum magnitudo ſæpius delicata, non ſine tædio præſentium, ut ante hac inuſitata, laudatur aſſiduo.* Ut Trutinæ poſſiint eſſe uſui in eligendis cibariis: ita apud nos, videndi cauſa, ſi duodecim alaudæ pendeant infra 12 uncias, vix tolerabiles ſunt, ſed macræ admodum: Sin 12 pendeant, bene ſe habent: ſi 13 pinguiſſimæ ſunt.

APICII

Digitized by Google

APICII COELII

LIBER IX.

Qui [1] Thalassa appellatur.

Caput I.

[2] *In Locuſta* [3] *& Carabo.*

JUS *in Locuſta & Carabo* [4] *induta.* Cepam pallacanam conciſam, piper, liguſticum, careum, cuminum, caryotam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum: hoc jus adjicito ſinapi in [5] elixaturis.

[6] *Locuſtas aſſas ſic facies.* [7] Aperiuntur Locuſtæ, ut aſſolet, cum teſta ſua, [8] & infunditur iis piperatum, coriandratum, & ſic in craticula aſſantur: cum ſiccaverint, adjicies iis in craticula, quoties ſiccaverint, [9] quouſque aſſantur benè, & inferes.

In Locuſta elixa cum cuminato. Teres piper, liguſticum, petroſelinum, mentham ſiccam, cuminum pluſculum: mel, acetum, liquamen: ſi voles, folium & malabathrum addes.

Aliter Locuſta. [10] Iſicia de cauda ejus ſic facies [11] folium nardi, [12] uvam prius demes & elixas:

Digitized by Google

xas: deinde pulpam concides, & cum liquamine, piper & ovis iſicia formabis.

In Locuſta elixa. Piper, cuminum, rutam: mel, acetum, liquamen & oleum.

Aliter in Locuſta. Piper, liguſticum, cuminum, mentham, rutam, nucleos: mel, acetum, liquamen & vinum.

HUMELBERGIUS.

1 *THalaſſa.*] Id eſt, *mare.* Quo nomine inſignitus eſt hic liber, eo quòd in ipſo de piſcibus marinis & ſalſis condimentis & præparandis doctrina contineatur.

2 *In Locuſta.*] Scilicet marina, quæ Græcè *Carabus* dicitur.

3 *Et cappari.*] Legendum puto, *& carabo*, & conjunctio illa, *&*, expoſitivè excipiatur: Latinam dictionem tanquam minus notam, per Græcam ſuo tempore notiorem, aut uſitatiorem interpretans, & declarans, ſicut ſupra quoque facit, lib. II. ubi ait; *iſicia fiunt marina de cammaris & aſtacis.*

4 *Indusa.*] Hoc eſt, cruſta ſua non exempta, ſed adhuc intecta.

5 *Elixaris.*] Pro *elixaturis.*

9 *Quouſque aſſantur. Locuſta elixa cum cuminato benè inferes: piper*, &c.] Legendum, *quouſque aſſantur benè, & inferes. In locuſta elixa cum cuminato. Teres piper*, &c.

11 *Folium noci.*] Lego, *folium Nardi.*

12 *Uvam.*] Hoc eſt, ova; quæ ſi non diſcreta aſpiciantur tantum, tota tanquam compoſitum quiddam, & quaſi ſpecies Uvæ apparent.

LISTER.

1 *Thalaſſa.*] De piſcibus marinis quibuſcunque liber. *Multa obſonia ſunt, piſcis tamen obtinuit, ut vel ſolus, vel præcipuè obſonium vocaretur, qui nobilitate reliquis omnibus multo antecellit.* Plutarchus l. IV. Sympoſ. Qu. 4. *Ex omnibus quæ nunc προσοχήματα, nunc ὄψα, id eſt obſonia vocant, obtinuit tandem victor ſolus piſcis; quòd egregius cibus ſit, ita ut nuncuparetur ab iis, qui ad inſaniam uſque id edulium appetunt.* Athen. lib. VII. c. 2. Hujus appetentiæ ratio eſt, quòd multo facilius coquantur piſces, quam carnes aut quadrupedum, aut avium; citius certè putreſcunt. De hujuſmodi re meritò audiendus eſt *Daphnus medicus* apud eundem Athenæum: lib. VII. c. 1. *Utiliores ſunt cunctis corporibus Nocturna cœnæ; concoctionibus enim alimentorum prodeſt Lunæ Sydus, quòd putredinem efficit, quia putredine fit concoctio: hanc ob cauſam celerius putreſcunt,* quæ

quæ noctu mactantur hoſtiæ. At non ob Lunam, ſed ob humiditatem aëris nocturni. Huic rei fidem dant veteres Medici aliique ſummi Philoſophi. *Marina obſonia* (Plutarchus 4. Sympoſ.) *præterquam quod ſint ſuaviſſima, maximè etiam ſunt innoxia: nam & carnoſa ſunt, & non perinde ut carnes gravant, ſed facile concoquuntur, aut digeruntur. Piſcium alimentum* (Galen. l. III. de alimentor. facult. c. 29.) *hominibus otioſis, ſenibus imbecillis & ægrotis eſt commodiſſimum: qui verò corpus exercent, cibos poſtulant firmiores.* Rurſus idem ibid. c. 27. *Alimentum quod è piſcibus ſumitur, non modo ad coquendum eſt facile: ſed hominum etiam corporibus eſt ſaluberrimum ut quod ſanguinem medium conſiſtentia generet: medium autem voco, qui neque admodum tenuis, neque aquoſus, neque vehementer craſſus eſt. Piſces* (Hippocrates l. de affectionibus) *leve ſunt alimentum, & cocti, aſſati, & ipſi per ſe & cum aliis cibis. In pleuritide* (Galen.) *poſt ptiſanam & mulſam, piſces ſaxatiles & mullos cæteris omnibus præponit. Alexander Trallianus*, in omnibus penè morbis ægros piſcibus variis nutrit, nec ſatis niſi & ægrorum ferè luxuriæ ſubſcriberet, dum oſtracoderma atque Iſicia ex ipſis piſcibus parata permittit.

2 *In Locuſta.*] Miror cùm locuſta tam valdè fuerit appetita à M. Apicio, ejus non meminerit auctor noſter in conditura ejus piſcis. De eo tamen ſic Athenæus: lib. I. c. 6. *Tiberii ſeculo vixit Apicius vir ditiſſimus, luxu ſolutus, & complura Placentarum genera Apicia nominavit.* (At ex placentæ nec apud ipſum Athenæum, qui tamen innumera id genus bellaria, ſub placentarum nomine, infrà libro XIV. recenſet; nec apud noſtrum Apicium uſpiam occurrunt) *Multas nummorum cùm ille Myriadas profudiſſet ventris & gulæ causâ, Minturnis, quæ civitas eſt Campaniæ, ut plurimum degens, locuſtis veſcebatur, magno emptis, quæ illic naſcentes & maximè Smyrnæas, & Aſtacos Alexandrinos amplitudine vincebant. Cùm in Aphrica vaſtæ inuſitatæque magnitudinis audiſſet reperiri, continuò, ne expectato quidem unico die, illò navi profectus, multáque incommoda navigationis perpeſſus, ut propius ad oram ejus regionis acceſſit, priuſquam navi exiliret (adventurum enim rumor in ea provincia increbuerat) piſcatores ad ejus navem contenderunt, & quam maximas obtulerunt locuſtas, quibus conſpectis, num majores haberent percontatus, cùm negâſſent illis grandiores, quas advexiſſent, uſquam in eo mari gigni, Minturnenſium recordatus, gubernatorem juſſit, eâdem viâ Italiam repetere, priuſquam in terra appuliſſet.*

6 *Locuſtas aſſas ſic facies.*] Mneſitheus Athenienſis libro de eduliis; *Locuſtarum* inquit, *Cancrorum, Squillarum & hujuſmodi reliquorum, difficilis eſt concoctio, atque adeo laborioſior multo, quàm cæterorum piſcium. Aſſari, quam elixari piſces illos magis convenit.* Athenæus lib. III. c. 24.

Horatius l. II. Sat. 4. ℣. 58.

Toſtis marcentem ſquillis recreabis & Afra
Potorem Cochlea ———

N. B. Squilla interdum pro locuſta dicitur apud poëtas. Moris fuit, ut Aſparagis ornatæ magnæ ſquillæ, id eſt, locuſtæ, conviviis inferrentur.

Juvenal. Sat. v. ℣. 80.

Aſpice quàm longo diſtendat pectore lancem,
Quæ fertur Domino, ſquilla, & quibus undique ſepta
Aſparagis, quâ deſpiciat convivia caudâ.

7 *Aperiuntur locuſtæ, ut aſſolet, cum teſta ſuâ.*] Aperta autem Locuſta Stomachus ille parenchymatoſus, tanquam magnum quoddam jecur, præ cæteris viſceribus ſpectabilis eſt: nempe in his piſcibus cruſtaceis iſta pulpa omnium delicatior, friabilis, & liquidiuſcula eſt.

8 *Et iis infunditur piperatum, coriandratum.*] Nempe liquamen piperatum, aut cum coriandro confectum.

10 *Iſicia de cauda ejus ſic facies.*] Vide ſuprà l. II. c. 1. quæ de ejuſmodi Iſiciis diximus.

12 *De cauda Locuſtæ uvam prius demes.*] Ovorum congeriem per caudam tranſeuntium, atque ei extrinſecus adhærentium. At Locuſtæ fæminæ, quæ ita ſe habeant, ferè ſtrigoſiores ſunt: mares itaque eo tempore eligendi ſunt, qui habitiores & ponderoſiores ſunt.

Cap. II.

1 *In Torpedine.*

2 IN *Torpedine.* Teritur piper, ruta, cepulla arida: mel, liquamen, paſſum, vinum modicè, olei boni guttas: cùm bullire cœperit, amylo obligas.

In torpedine elixa. Piper, liguſticum, petroſelinum, mentham, origanum, ovi medium, mel, liquamen, paſſum, vinum oleum. Si voles, addes ſinape, acetum. Si calidum volueris, uvam paſſam addes.

HUMELBERGIUS.

1 IN torpedine.] Hujus jecori teneritas nulla præfertur: Plin. l. IX. c. 42. alvum mollit in cibo, authore Plin. l XXXII, c. 9. Difficilis concoctionis eſt: partes tamen, quæ circa caput ſunt, molles habet, & ſtomacho convenientes, quæ & benè coquuntur. Parvæ meliores ſunt, & præcipuè ſimpliciter elixatæ, authore Diphilo.

LISTER.

2 *In Torpedine.*] Torpedo piſcis eſt inter cartilagineos planos, id eſt, inter piſces propriè ſic dictos, numeratus: cur itaque hîc mollibus & cruſtaceis interponatur, non video; niſi error ſit tranſcriptionis. Nam quæ ſequuntur ita ſe habent; nempe loligo, ſepia, Polypus, Oſtrea, omnigena Conchylia, Echinus. An ex eo conjicere licet aliquid deeſſe de piſcibus, cùm plurimi, etiam uſûs quotidiani apud Romanos, & multum æſtimati, omiſſi ſint?

CAP. III.

1 *In Loligine.*

2 IN *Loligine in patina.* Teres piper, rutam: mel modicum, liquamen, carænum, olei guttas.

3 *In Loligine farſili.* Piper, liguſticum, coriandrum, apii ſemen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, & obligabis.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Loligine.*] Loligo è mollium genere piſcis eſt, ſepiæ ſimilis, verùm oblongior, & anguſtior, pedibus octonis brevioribus iis, quàm ſunt Polypi: intus per dorſum & corporis prona procurrente gladiolo cartilagineo.

LISTER.

1 *In Loligine.*] Hujus anatomen ſcripſimus, quam vide: vide etiam quæ ſuprà dicta ſunt de Loligine ad c. 1. l. II.

2 *In Loligine in patina.*] Patinam piſcium capit *L. Nonnius* pro piſcibus juſculentis. Unde

Digitized by Google

& Plauto tales piſces patinarii dicuntur in Aſinaria. A. I. ſc. 3. ℣. 26.

Quaſi piſcis itidem eſt amator lenæ, nequam eſt, niſi recens,
Is habet ſuccum, is ſuavitatem: eum quovis pacto condias
Vel Patinarium, vel aſſum, verſes quo pacto lubet.

3 *In Loligine farſili.*] Impenſa ad farciendum Loliginem hîc omiſſa eſſe videtur; ſed in ſequenti capite de Sepia, congeneri piſci, exhibetur.

CAP. IV.

[1] *In Sepiis.*

IN *Sepia farſili.* [2] Piper, liguſticum, apii ſemen, careum: mel, [3] liquamen, [4] vinum, [5] condimenta, [6] coctiva, calefacies, & ſic aperies ſepiam, & perfundes, [7] ſic farcies eam ſepiam coctam, cerebella elixa enervata teres cum pipere, cui commiſces ova cruda quod ſatis erit, piper integrum, [8] iſicia minuta, & [9] ſic conſues, & in bullientem ollam mittes, ita ut coire impenſa poſſit, ſepias elixas [10] amylo in frigidam mittes cum pipere, laſere, liquamine, nucleis, ovis, & condies, uti voles.

Aliter ſepias. Piper, liguſticum, cuminum, coriandrum viridem, mentham aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum & oleum modicum, & ubi bullierit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

1 IN *ſepiis.*] Atramentum plurimum in ſepiis eſt. Polypus atque loligo atramentum mittunt, ſed accreſcit denuo, poſtquam miſerunt, ut nunquam copia deſit atramenti. Id atramentum, authore Celſo, alvum movet.

5 *Condimenta coctiva.*] Condimentum coctivum dicitur, quod

quod cito & brevi ebullitione coquitur: ſicut olus coctivum & ligumen, ratione eâdem.

7 *Sic facies eam.*] Lege, *ſic farcies eam.*

9 *Et ſicco ſues.*] Lege, *& ſic conſues.*

10 *Ab alieno.*] Lege, *amylo.*

LISTER.

8 *Iſicia minuta.*] E ſepiis putà: vide ſuprà l. II. c. 1.

JOAN. ANT. VANDER LINDEN.

2 *Piper liguſticum.*] Quomodo hic primò ſcriptum eſt *piper liguſticum*, ita paſſim apud eumdem reperias. ita vero appellabant, partim ob acrimoniam, partim à ſolo nativo, de hoc Plinius l. XIX. c. 8. *Liguſticum ſilveſtre eſt, in Liguria ſua montibus. Seritur* [*jam* vel *etiam*] *ubique. Suavius ſativum, ſed ſine viribus Panacem aliqui vocant.* Confer Illuſtr. Salmaſii ad Plin. Exercitat. p. 1274. & ſeq. *Select. Med. Exerc.* V.

3 *Liquamen.*] Idem quod Garum eſt. Hoc te docebunt ex Caſſiani Baſſi Eclogis de Agricultura excerpta l. XX. c. 45. ubi tamen λικυλμένιν pro λικυάμιν corrupte legitur. Quod ex duobus Janis, iiſque Græcè Latinéque doctiſſimis neutrum, non Cornarium interpretem, non Gruterum ejus interpretationis caſtigatorem animadvertiſſe miror. *ibid.*

4 *Vinum.*] *Vina* Veteres multis modis condiebant. Extat hac de re in eiſdem Geopon. cap. 13. lib. VII. Ita Plautus Mil. A. III. ſc. 2. ℣. 2. *nardinum* abſolutè, pro nardino vino, ſive nardo condito, ut *myrrhinum* pro murrha condito. Confer iterum ad Salmaſii laudatas modo Exercitat. pag. 466. Hæc tamen deſiderantur in Hiſtoria vinorum, quam Andr. Baccius egregie aliàs adornavit. *ibid.*

6 *Coctiva.*] *Coctiva*, ni fallor, erant culinæ parata & cibis condiendis. Veteres enim, ut ex Theophraſto docet Adr. Turnebus. l. II. Adverſ. c. 29. vel in ipſa compotatione ſubito miſcebant unguentum vino, vel jam ante ſic medicatum curatumque habebant. *Select. med. pag.* 128.

8 *Iſitia*] *Eſitia* ſive *Hyſitia* (nam utroque modo ſcribi conſtat ex l. VIII. cap. 7. qua de Lepore hyſitiato) quemadmodum fierent docetur lib. II. cap. 1. Qua hodie vero Sepias ratione reddant & ſapidiores & ſalubriores, tradidit Bartholomaeus Scappus, Italicæ popinæ magiſter. lib. III. de Re Coquin. cap. 104. referente Aldrovando p. 59. Nobis enim videre librum non licuit. *ibid.*

CAP.

Digitized by Google

CAP. V.

1 *In Polypo.*

IN *Polypo.* Pipere, liquamine, laſere inferes.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Polypo.*] Polypus multi alimenti eſt; elixus humectat alvum, habetque humorem quodammodo ſalſum, crediturque libidinem maximè irritare, authore Galeno. Præſtant cùm gravida ſunt, mollia, ut loligines, ſepiæ, & polypi.

LISTER.

1 *In Polypo.*] *Polypum miniani Jovis ſimilem* apponi vult Cicero ad Fam. lib. IX. Ep. 16. id eſt, rubentem, ex ſuo ſcilicet atramento inter alia conditum, quod coctione, certè addito nitro, ſi non per ſe, in rubrum vertitur. Diocles libro primo ſalubrium. *Molli carne piſces, & ſuaves guſtu ſunt, & ad venerem conferunt, præcipuè Polypodes.* Athenæus, lib. VII. c. 19. *In Polypo diſſecto & explicato cerebrum bipartitum videri. Atramentum habere, non quidem ut ſepia, nigrum, ſed rubeſcens, in veſicula, quam μήκωνα vocant. Jacere illam ſupra ventrem, ſimilem veſicæ.* Idem ibidem. μήκωνα papaver quidam interpretantur: ab oblonga ſua figura potius ego ſic dictum arbitror. Caſaubonus. *Polypus ad venerem inertes juvat, durus & concoctu difficilis.* Diphilus apud Athenæum. lib. VIII. c. 1.

CAP. VI.

1 *In Oſtreis.*

IN *Oſtreis.* Piper, liguſticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum & vinum: ſi volueris & mel addes.

Digitized by Google

HUMELBERGIUS.

1 IN *Oſtreis.*] Oſtreorum caro omnium aliorum teſtatorum nobiliſſima, authore Galeno. Palma menſarum. Optima, quæ *ſpondylo brevi atque non carnoſo, nec fibris lacinioſo, ac tota in alvo. Stomachum unicè reficiunt. Faſtidiis medentur, & alvum molliunt leniter.* Hæc Plinius. H. N. lib. XXXII. cap. 6. Celſus ſtomacho idoneas & alvum movere dicit.

LISTER.

1 *In Oſtreis.*] Hæ crudæ quoque inferebantur: ideo tanta diligentia atque artificio vivæ conſervabantur, ut libro I. c. 12. expoſitum eſt.

CAP. VII.

1 *In omne genus Conchyliorum.*

IN *omne genus Conchyliorum.* Piper, liguſticum, petroſelinum, mentham ſiccam, cuminum pluſculum: ſi voles folium, & malobatrum addes.

HUMELBERGIUS.

1 IN *omne genus Conchyliorum.*] Nunc conchylium generale nomen eſt ad omnes conchas, à quibus nomen accepit, & ſic etiam accipit Plinius non uno loco. *Movent alvum omnes ferè conchula, maximéque jus earum,* Celſo authore & Hippocrate.

LISTER.

1 *In omne genus Conchyliorum.*] Quæ hîc genera fuerint, vide ſuprà l. 1. c. 29. in cœna Metelli pontificis, ubi etiam eadem condimenta habentur.

CAP.

Digitized by Google

CAP. VIII.

[1] *In Echino.*

IN *Echino.* Accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum, facies ut ferveat, cùm ferbuerit, [2] in ſingulos echinos mittes: agitabis: [3] iterum bulliat; cùm coxeris, piper aſperges & inferes.

Aliter in Echino. [4] Piper, coſtum modicum, mentham ſiccam, mulſum, liquamen, ſpicam Indicam & folium.

Aliter Echinum. Totum mittes [5] in aqua calida, coques, levas, in patella compones: Addes folium, piper, mel, liquamen, olei modicè, ova & ſic obligas: in thermoſpodio coques: piper aſperges & inferes.

[6] *In Echino ſalſo.* Echinum ſalſum cum liquamine optimo, [7] caræno, pipere temperabis & appones.

Aliter [8] *Echinus ſalſus.* Liquamen optimum admiſces, & quaſi recentes apparebunt, [9] ita ut à balneo ſumi poſſint.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Echino.*] Ova omnium amara, quina numero. Echinus marinus ſtomacho accommodatus eſt: idemque bonam facit alvum, ciendæ urinæ utilis, authore Dioſcoride. Celſus quoque alvum movere teſtatur: & Plin. ait, *Echini ad calculos in cibis proficiunt.* l. XXXII. c. 9.

3 *Ter bulliat.*] Lege, *iterum bulliat.*

4 *Piper toſtum modicè.*] Legendum puto, *piper, coſtum modicè.*

5 *In aqua calida coques, levas, in patella compones.*] Hæc ex vetuſto exemplari adſcripſimus.

8 *Echinus ſalis.*] Legendum, *Echinus ſalſus.* Deinde mox pro apta-

aptabunt, legendum, *apparebunt.*

LISTER.

1 *In Echino. Vinum dulce.*] *Echini habent aliquid, quod ventri ſtomachoque conducit, & urinam movet; verum hæc ex calido aliquo ſumere oportet vino factitio, abſinthite, aut condito.* Trallian. lib. I. c. 15. De Epilepſia.

2 *In ſingulos Echinos mittes.*] Id eſt, in aperturam teſtæ; nam deterſis tantùm aculeis, hi integri coqui videntur: in hunc ſenſum infrà dicitur, *totum echinum mittes in aqua calida, coques:* tamen particulæ oviformes quinque, quæ ſola caro echinorum edulis eſt, eximendæ ſunt à coctura.

6 *In Echino ſalſo.*] Hi piſces piperati per ſe ſunt, etiam ſale conſervabantur. Ac recentes magis æſtimabantur, uti mox dicitur. *Quaſi recentes apparebunt.* Nihil ſapidius echino: eorum duæ minimùm ſpecies ad noſtra littora habentur, ſuis locis copioſiſſimè; tamen ob multitudinem victûs non piſcantur. At ex ejus defectu, etiàm noſtris Nautis, ut ex eorum itineribus editis conſtat, admodum ſalubria & grata edulia inventa ſunt.

Echini teneri ſunt, boni ſucci, vireſi guſtûs, multùm ſatiant, facile corrumpuntur: ex aceto, mulſo, apio, & mentha ſumpti dulces, boni ſucci, & conferunt ſtomacho.

Athenæus. Lib. III. c. 13. Hi in Attica menſa frugali apud eundem memorantur nempe, in Lance magna habente diſcos quinque.

Quorum unus allium continet,
alter Echinos duos.
Alius Thrymmacida dulcem,
alius conchas decem.
Alius Antacæi paululum.

9 *Ita ut à balneo ſumi poſſint.*] Propter gratiam & facilem concoctionem, ſubitamque recreationem. Echinorum omnium ova, id eſt, caro, utique amara ſunt. Ita Plinius; at idem dicit piper eſſe amarum, & revera, Echini, me judice, piper, non aliam amaritudinem, vehementer ſapiunt.

JOAN. ANT. VANDER LINDEN.

7 *Carano.*] *Caranum* Palladius ſcribit, itemque Marcellus Empiricus c. 26. circa finem: at *Carenum* Iſidorus Originum xx. 3. & Cæl. Apicius ix. de Re Cul. c. 8. 3. ac ſæpe alibi. Sed pro illis eſt origo vocis, de qua Adr. Turnebus Adverſ. 13. 23. *Vocabuli origo ita obſcura eſt, ut à Grammaticis nullis ſit perſcripta. Ego autem vinum velut caricum eſſe fere crediderim: etſi nihil præter conjecturam adferre poſſum.* Ac mox *vinum caricum* dictum opinatur, *quod primi id Cares decoxere, & nomine de ſe affecere.* Sed iſta quidem vere conjectura eſt; & hac ineptior Braſavoli; qui in Syrup. exam. *Calenum* dici à Calono oppido contendit. *Vini Caleni* Deipnoſophiſta meminit in I. 21. & præfert Falerno, toties auctoribus laudato. Vide Plinium XXIII. 1. Iſidorus veroſimilius forte *Carenum, eò quod fervendo partem careat.* Select. Med. c. 10. §. 24.

Digitized by Google

CAP. IX.

[1] *In Merulis.*

IN *Merulis.* Liquamen, porrum conciſum, cuminum, ſatureiam, paſſum, [2] vinum mixtum, facies aquatius, & ibi merulos coques.

HUMELBERGIUS.

1 O*Ptimus*, inquit Galenus, *inter ſaxatiles delectationis gratia ſcarus eſſe creditur; poſt ipſum autem merula & turdi.* Et Celſus ait, *ſaxatiles omnes leviores ſunt, & alvum movent.*

LISTER.

2 *Vinum mixtum facies aquatius.*] Id eſt, paſſum ſive dulce pauca aqua mixtum: ita merulæ ad firmiorem & magis friabilem carnem coquentur.

CAP. X.

[1] *In Sarda &* [2] *Cordula.*

IN *Sardis. Sardam farcilem ſic facere oportet.* [3] Sarda exoſſatur: & [4] teritur pulegium, cuminum, piperis grana, mentha, nuces, mel: [5] impletur & conſuitur: involvitur in charta, & ſic ſupra vaporem ignis in [6] operculo componitur: conditur ex oleo, caræno, [7] alece.

Sarda ita fit. Coquitur ſarda, & exoſſatur, teritur piper cum liguſtico, thymo, origano, ruta, caryota, melle, & [8] in vaſculo ovis inciſis ornatur: impenſa; vinum modicè, acetum, defrutum & oleum viride.

Jus

Digitized by Google

Jus in Sarda. Piper, origanum, mentham, cepam, aceti modicum & oleum.

Jus in Sarda. [9] Piper, liguſticum, mentham aridam, cepam coctam, mel, acetum, oleum, perfundes: [10] aſperges ovis duris conciſis.

Jus in Cordula. Piper, liguſticum, apii ſemen, mentham, rutam, caryotam: mel, acetum, vinum & oleum: convenit & in ſarda.

HUMELBERGIUS.

1 *IN Sarda.*] *Sarda, ita vocatur pelamis longa ex Oceano veniens.* Plin. H. Nat. l. XXXII. c. 11.

2 *Cordula.*] Thynni partus cordula appellatur. Plin. H.Nat. l. IX. c. 15.

4 *Teritur pulegium cum piperis.*] Legendum puto, *teritur pulegium, cuminum piperis.*

6 *Operculo.*] Hoc eſt, Teſtu, de quo dictum eſt in præcedentibus.

7 *Allego.*] Legendum, *alece.*

8 *In vaſculo.*] Ceu lance, ſeu alio ſimili.

9 *Piper, liguſticum, mentham aridam,* &c. uſque ad id, *jus in cordula aſſa.*] Hæc omnia ex vetuſto exemplari adſcripſimus.

LISTER.

3 *Sarda farſilis: exoſſatur.*] Coquitur & exoſſatur, infrà.

5 *Impletur, conſuitur, involvitur in charta, & ſic ſupra vaporem ignis in operculo componitur.*] Elegans conditura: Huic autem uſui, ut ante dictum eſt, charta noſtra minimè convenit; at illa veterum, ob foliorum, è quibus conficiebatur, fiſſorum integritatem etiam madida tenaciſſima fuit: Imò ex papyro veſtimenta fiebant olim piſcatoria, teſte Juvenale. Sat. IV. ℣. 23.

> ——— *Hoc tu*
> *Succinctus patria quondam Criſpine papyro?*

Operculum autem iſtud exiguis foraminulis cribri inſtar pertuſum oportuit, ad ignis vaporis tranſitum commodiorem: Ita apud Indos Afroſque hodiernos, Oriza, ne dirumpatur, coquitur.

10 *Aſpergis ovis duris conciſis.*] Sic apud nos ſalſamenta inferuntur.

Cap. XI.

[1] *In Mugile.*

JUs [2] *in Mugile ſalſo.* Piper, liguſticum, cuminum, cepa, mentha, ruta, [3] ſalvia, caryota: mel, acetum, ſinape & oleum.

Aliter jus in mugile ſalſo. Piper, [4] origanum, eruca, mentha, ruta, ſalvia, caryota: mel, oleum, acetum & ſinape.

Humelbergius.

1 *IN Mugile.*] Mugil, qui vulgò cephalus, piſcis eſt littoralis, ſatis magnus & candidus.

3 *Calva.*] Hic & aliis locis legendum puto, *Salvia.*

Lister.

2 *In mugile ſalſo.*] Neſciò, an hi piſces apud nos ſaliantur: ex hoc tamen piſce *ova ſalſa*, Botargo dicta, ſale condiuntur, in Galliâ Narbonenſi, & alibi ad mare mediterraneum. Mugil autem fere Lacuſtres maritimas frequentat, & ſalſamenta fiunt è marinis piſcibus, è fluviatilibus & lacuſtribus: Athenæo authore.

Hiceſius ſcribit apud eundem, Mugiles ſaporis ſuaviſſimi eſſe optimique ſucci, parum alere, excerni facile.

Item Euthedemus Athenienſis libro de Salſamentis, Mugiles Cephalos appellari ob gravius illorum caput. Rurſus, admirabilem eſſe bonitatem Mugilum ſale conditorum, ventriculo placere.

4 *Origanum.*] *Putre ſalſamentum origanum amat.* Proverb. Athenæus. Item in conditura Salſamenti hæc habet Athenæus Deipn. III. c. 34. *Salſamentum quodvis abluendum, quoad inodora & dulcis aqua effluat*: Item l. c. *aquâ marinâ ſalſamentum elixum dulcius redditur*: item l. c. *ſuavius eſſe ſalſamentum, dum igne calet.*

Apparatus Salſamentorum ex Athenæo hujuſmodi eſt. *Primum id eluendum eſt, deinde in lancem ſeitamentis ſubtùs aſperſis, fruſtum cum appoſuero, elixabo tandem, poſteaque coctura mollitum, atque ab igne remotum, honeſtabo ſilphio.*

Digitized by Google

CAP. XII.

1 *In Siluro, in* 2 *Pelamide, & in* 3 *Thynno ſalſis.*

PIper, ligusticum, cuminum, cepam, 4 mentham, rutam, ſalviam, caryotam; mel, acetum, ſinape & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 S*Iluro.*] Silurus piſcis fluviatilis (omnium facile maximus) maleficus & dentatus, cùm Sturio neque maleficus, neque dentatus ſit. In cibo alvum mollit ſilurus in jure. Plin. H. Nat. l. XXXII. cap. 9. *Nutriti & bonam facit alvum recentis ſiluri cibus. Salſi contra non ſentitur cibus, fauces tamen expurgat, & ad vocem expurgat. Silurus fœmina præſtat ſuo mari.* Dioſcorides.

2 *Pelapide.*] Legendum, *Pelamide.* Plinius H. N. lib. XXXII. cap. 11. hæc habet. *Cibium vocatur pelamis conciſa. Cordula peſſimis puſilla. Uræa ciba fiunt ex magna pelamide.* Eſt autem *Vraon*, ſalſamentum caudæ proximum. Authore Athenæo. Cæterum pelamis eſt multi alimenti & gravis: ſed urinam cit, & difficulter concoquitur. Sale condita facilis alvo, & attenuat.

3 *Thynno.*] Thynni pelamidum generis eſſe videntur. E Thynno ſalſamenta fiunt: quæ *cibia* dicuntur inter macra, ut inter pinguia cordyle. Thynni in cibo graves ſunt, & multi alimenti: damnantur in cibo cum utero ferunt, authore Ariſtotele.

LISTER.

4 *Mentham, rutam.*] Salſamenta antiquis cum Oleribus in promulſide apponebantur. Athenæus.

Prima tibi dabitur, ventri Lactuca movendo.
Vtilis, & porris fila reſecta ſuis.
Mox vetus, & tenui major Cordyla lacerto,
Sed quam cum ruta frondibus ova tegunt.

Martial. lib. XI. 13. idem. lib. X. 48.

Secta coronabant rutatos ova lacertos,
Et madidum Thynni de ſale ſumen erit.

Digitized by Google

CAP. XIII.

In Mullo.

JUs [1] *in mullo taricho.* Piper, rutam, cepam, dactylum, ſinapi, [2] trito commiſces echino, oleo & ſic perfundes.

Piſcem frictum vel aſſatum ſalſum [3] *in ſalſo.* [4] Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut ſalem, addes oleum, jecur leporis, aut hædi, aut agni, aut pulli: & ſi volueris in [5] Formella piſcem formabis, oleum viride ſupra adjicies.

Aliter vice ſalſi. Cuminum, piper, liquamen teres & paſſum modicè vel carœni, & nuces tritas plurimas miſces, & ſimul conteres, & ſalſa [6] redde, liquamen fundes, oleum modicè ſuperſtillabis, & inferes.

Aliter ſalſum in ſalſo. Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium ejus, & unam [7] ſpicam allii purgatam, teres, liquamen ſuperfundes, oleum modice ſuperſtillabis. [8] Hoc ægrum ſtomachum valdè reficit, & digeſtionem facit.

HUMELBERGIUS.

1 IN *mullo taricho.*] Id eſt, in mullo ſalſo. M. Apicius ad omnem luxum ingenio mirus in Sociorum garo (nam ea quoque res cognomen invenit) necari eos præcellens putavit, atque è jecore eorum alecem excogitare provocavit. *Plin.* H. Nat. lib. IX. cap. 17. Alex ita pervenit ad oſtreas, echinos, urticas, cammaros, mullorum jecinora. *Idem.* H. Nat. lib. XXXI. cap. 8. Mulli ſunt leves & boni ſucci ac medii inter teneros duroſque, autore Celſo. Cæteris piſcibus &

Digitized by Google

& durior & fragilior, coctu facilis, menſis idoneus, prædulcis, pinguedinis expers.

3 *Sine ſalſo.*] Lego, *in ſalſo*, id eſt, in ſalſamento.

5 *Formella.*] Hoc eſt, ut Columella de caſeo faciendo vocat, *forma*. Eſt autem vas ad rei alicujus figuram effigiatum, ut hîc ad piſcis ſimilitudinem formatum.

6 *Redde, fundes.*] Lege, *redde, liquamen fundes*. Quod deinde ſequitur Salſamentum, ex vetuſto exemplari adſcriptum eſt.

7 *Spicam allii.*] Spicæ in allio vocantur nuclei, hoc eſt, diviſiones illæ, quæ ſingulæ novam inſtaurant ſobolem conſitæ. Marcellus medicus *grana* vocat. *Allii umbilicum, quo grana continentur, atque ubi radices inhærent, cum ipſis radicibus.*

LISTER.

1 *In mulla taricho.*] Nempe Salſamentum ex tam raro & omnium optimo piſce: mullorum etiam ſalſamenti meminit Plinius H. Nat. lib. XXXII. cap. 5. At ſi nova cum veteribus comparare liceat, *Aſellum noſtrum longum*, *Ling* Anglicè dictum, omnia quæque unquam fuerunt ſalſamenta longè ſuperare dicimus. Nam nullus piſcis æquè ſalem fert, in conditura ſicca, atque hic, nempe ad ſeptem minimum annos durat, & vetuſtate melior fit, ſi rectè cuſtodiatur: iſtum tamen ſalem, quo condiatur, marinum eſſe oporteat; nimirum ſole concretum, qualis è Gallia habetur. Profectò omnis ſal, coctione vehementi paratus, damnandus eſt. Nam non ſolùm hujuſmodi piſces lædit, ſed & carnes quaſcunque ſive piſcium, ſive quadrupedum, & univerſa condimenta corrumpit, quòd calcis naturæ igneæ neceſſariò particeps ſit.

Sed hunc locum corrigit *L. Nonnius* de Re Cibaria lib. III. c. 42. Oribaſius l. IV. Collectaneorum laudatiſſima omnium, quæ nunc in uſu ſunt, Gaditana ſalſamenta, quæ nunc ſardæ nuncupantur, deinde Mulli, qui ex Ponto advehuntur.
„ Quo loco ex Galeno III.
„ Aliment. facult. lego *Mylli*:
„ Quæ vox etiam corrupta apud
„ Pollucem legitur, *ἄμυλλοι*
„ pro *μύλλοι*, & interpres ver-
„ tit *placentam*, nimis ſupinè:
„ ſic apud Apicium l. IX. legi-
„ mus, *jus in Myllo taricho*, non
„ *Mullo*. Myllus enim ex ge-
„ nere eſt Coracinorum, aptus
„ ad ſalſamenta, Mullus verò
„ prorſus ineptus. Athenæus
„ l. III. c. 32. *Hujus autem gene-*
„ *ris (Coracinorum) majores Plati-*
„ *ſtaci dicuntur, ætatis mediæ, Myl-*
„ *li, parvi autem ac corporis mole*
„ *puſilli Gnotidia.*

2 *Trito commiſces Echino.*] De hoc vel ſimili ferculo & non minus operoſo, Seneca Epiſt. 95. Forte ad inventum M. Apicii. Nam illum ſua memoria vixiſſe ait, nempe ſub Tiberio, & hac ipſa Epiſtola illius meminit; nempe in licitatione prægrandis iſtius Mulli Tiberiani. *Memini fuiſſe quondam in ſermone nobilem patinam, in quam quicquid apud lautos ſolet diem ducere, properans in damnum ſuum, propina congeſſerat, veneria* (Con-

chulæ) *Spondylique*, *& Oſtrea*, *eatenus circumciſa*, *quæ eduntur* (id eſt, *pulpa ſive lacinia ſervata, duriore parte muſculoſa rejecta*) *intervenientibus diſtinguebantur Echinis, torti diſtractique ſine ullis oſſibus Mulli conſtraverant.* Et paulo infrà de eadem patina, dum ſtringit mores ſui ſeculi: *pariter ſint, quæ diſponi ſolent, jure uno perfuſa, nihil interſit, Oſtrea Echinis, Spondyli perturbati Mullis coctique ponantur.* At jus iſtud omiſſum eſt apud Senecam, quod noſtro Apicio hic extat.

4 *Jecur coques.*] Mulli. E jecore mulli M. Apicius garum conficere inſtituit. Quid amplius quæris? etenim omiſſo liquamine tanquam ſupervacaneo, hîc habes iſtud garum piperatum ex cocto mullorum hepate & ſale liquefacto. *Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut ſalem.* Inter dapes autem Varianas exta Mullorum numerantur. Lampridius. *Mullus celebratur* (inquit Galenus de alimentorum facult. lib. III. c. 27.) *apud homines tanquam voluptate reliquos cibos ſuperet: verum* Mulli hepar *propter voluptatem à guloſis ſummopere expetitur. Quidam iſtud hepar comminuunt ad intinctus, & Garelao, & vini pauxillo.*

5 *In formella piſcem formabis.*] In vaſe quodam duplici ad illius piſcis ſimilitudinem facto: fit piſcis ex pulpa & carne ſalſi Mulli cocti. Vetus autem inventum eſt, ut conſtat ex Athenæo Deipn. l. I. c. 7. *Nicomedi Bithyniæ regi, procul à mari diſſito, halecem deſideranti, coquus aliquis piſciculum imitatus, quod finxerat, pro halece appoſuit.* Vide ſuprà de hac inventione lib. VII. c. 1.

Hæc ficta quidem edulia, ſed edi tamen poſſint, & guſtui grata ſint: ſed Heliogabalus (Lampridius cap. 21.) condimentis abſurda adjecit, nec edenda: ut *piſum cum aureis*, (id eſt, aureis granis ſive globulis) *lentem cum cerauniis*, (id eſt, lapidibus quibuſdam compreſſis in modum lenticulæ) *fabam cum electris*, (id eſt; ſuccineis globulis fabæformibus) *& orizam cum albis* (id eſt, Margaritis) *exhibuit*; albas *præterea in vicem piperis piſcibus & tuberibus conſperſit*: ſunt enim plurimæ margaritæ, maximè & muſculis fluviatilibus, quæ fuſcæ ſunt, & colorem tuberum quàm proximè accedunt: miror itaque Salmaſium in his rebus Caſaubono contradicere voluiſſe, cùm luce clarius ſit, Heliogabalum hæc eduliis miſcuiſſe, ut deciperentur convivæ, & fercula irrita fierent.

8 *Hoc ægrum ſtomachum valdè reficit, & digeſtionem facit.*] Perinde ut reliqua omnia condimenta in his libris deſcripta; ita ex inſtitutione medica. Similiter iſte halec ſalſus Batavicus muſteus ſive recens, inter ſtomachica egregius.

CAP.

Digitized by Google

CAP. XIV.

[1] *Emphractum Baianum.*

EMphractum Baianum. Oſtreas minutas, [2] ſphondylos, urticas in cacabum mittes, nucleos toſtos conciſos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, paſſum, liquamen, [3] caræmum, oleum.

HUMELBERGIUS.

1 *EMbractum Baianum,*] Legendum puto *emphractum*, ut intelligatur de opſonio, quod rebus invicem mixtis & coactis, obduratiſque ob condenſationem quaſi fartum & coagulatum appareat. Ἔμφραξις namque *oppilatio, repletio*, & *obduratio eſt*; Baianum autem dictum, quod Baiis ita fieri conſueverit.

2 *Sphondylos.*] E teſtaceorum genere piſces ſunt, duram habent carnem, menſis tamen non inconveniunt. Dicitur etiam ſphondilus calloſum illud rotundum albicans, quod intus habent in medio oſtreæ, à ſimilitudine ſphondyli, id eſt, verticuli inſtrumenti, quo mulieres in filando utuntur. Nam reliqua caro circumſparſa, lacinia dicitur.

3 *Careatam.*] Hîc & alibi apud Apicium noſtrum, ubi inter liquores reperitur hæc dictio; pro ea, lege *caranum*.

LISTER.

1 *Emphractum Baianum.*] Baiæ ad mare, ubi Oſtreæ & Sphondyli & Urticæ marinæ facile haberi potuerunt, ad hoc ferculum commode faciendum.

Digitized by Google

APICII COELII
LIBER X.
Qui [1] HALIEUS appellatur.

CAP. I.

In piſcibus diverſis & variis.

JUS [2] *diabotanum in piſce frixo.* Piſcem quemlibet curas, [3] ſalias, friges: teres piper, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, origanum, rutam fricabis: ſuffundes acetum: adjicies caryotam, mel, [4] defrutum, oleum: liquamine temperabis: refundes in cacabum, facias ut ferveat, cùm ferbuerit, piſcem frictum perfundes, piper aſperges & inferes.

Jus [5] *in piſce elixo.* Piper, liguſticum, cuminum, cepullam, origanum, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, ſinapi, oleum modicè, jus calidum, ſi velis, uvam paſſam.

Aliter in piſce elixo. Teres piper, liguſticum, coriandrum viridem, ſatureiam, cepam, ovorum vitella cocta, paſſum, acetum, oleum, & liquamen.

Jus

Digitized by Google

Jus in piſce elixo. Piſcem curabis diligenter, mittis in mortarium ſalem, coriandri ſemen, conteres benè, volves eum, adjicies in patinam, cooperies, [6] gypſabis, coques in furno: cùm coctus fuerit, tolles: aceto acerrimo aſperges, & inferes.

Aliter jus in piſce elixo. Cùm curaveris piſcem, adjicies in [7] ſartaginem coriandri ſemen, [8] aquam, anethum viride, & ipſum piſcem: cùm coctus fuerit, aſperges aceto, & inferes.

[9] *Jus Alexandrinum in piſce aſſo.* Piper, [10] cepam ſiccam, liguſticum, cuminum, origanum, apii ſemen, pruna Damaſcena enucleata, mittis acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus Alexandrinum in piſce aſſo. Piper, liguſticum, coriandrum viridem, uvam paſſam enucleatam: vinum, paſſum, liquamen, oleum & coques.

Aliter jus Alexandrinum in piſce aſſo. Piper, liguſticum, coriandrum viridem, cepam, Damaſcena enucleata; paſſum, liquamen, oleum, acetum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 H*Alieus.*] Id eſt, *piſcator.* Ἁλιεύς. Quo nomine inſcriptus eſt hic decimus & ultimus liber ab Apicio, quòd diverſorum tum marinorum, tum fluviatilium & omnigeneris piſcium condituras contineat.

2 *Diabotonon.*] Id eſt, διὰ βοτανῶν, ex herbis & herbaceum.

3 *Salvas.*] Lege, *ſalias*, hoc eſt, ſale conſperges.

4 *Defrictum.*] Ubi inter liquores ponitur hæc dictio, pro ea ſemper leges — *defrutum*; niſi ratio aliter exegerit pro adjecti alicujus neceſſitate.

7 *Sartaginem ſemen.*] Lege, *Sartaginem, coriandri ſemen.*

LISTER.

2 *Jus diabotonon.*] Argumento has condituras è Græco fluxiſſe fonte : vide quæ ſuprà notavimus de ferculo diateſſaron dicto.

5 *In piſce elixo.*] In piſcium elixatione aut aſſatione, ut eorum caro firmior, friabilior & tenera ſit, in aquam valdè bullientem *vivi*, ſi fieri poteſt, injiciendi, aut ſuper prunas ardentes diuque coquendi ſunt. Nam frigidus eorum ſanguis albuminis ovi alicujus quodammodo æmulus eſt, & ſimiliter ad duritiem coquitur. Adhæc, ſi piſces obliquis & ſpiſſis inciſuris præparentur, vel ad coctionem in aqua, vel ad nudum ignem, etiam eorum officula, ut ut moleſtiſſima & periculoſa, in ſe contrahuntur, & nulla in manducatione ſentiuntur : hujus itaque experimenti fide iſtum locum Plinii, lib. IX. cap. 30. interpretari licet. *Locuſtam unam animalium niſi vivam ferventi aqua incoquatur, fluida carne non habet callum.* Deſine itaque mirari cum Seneca Nat. Quæſt. lib. III. cap. 18. Cùm luxuriam ſui temporis caſtigaret, *Tantum in antiquis Romanis fuiſſe faſtidium, ut nollent attingere niſi eodem die captum piſcem : qui, ut aiunt, ſaperet ipſum mare : ideo curſu advehebatur ; ideo gerulis cum anhelitu, & clamore properantibus dabatur via. Quò pervenere delicia ? is pro putrido jam piſcis affertur, qui non hodie eductus, non hodie occiſus eſt. Neſcio de re magnâ tibi credere : ipſe oportet mihi credam : huc afferatur, coram me animum agat. Ad hunc faſtum pervenere ventres delicatiores, ut guſtare non poſſint piſcem, niſi quem in ipſo convivio natantem, palpitantémque viderint ——— nihil eſt moriente Mullo formoſius, &c.* Hæc Senecæ quidem ſcommata ſunt, at abſurde & præter rerum naturam dicta. *Athenis legibus vetitum fuit piſcatores aqua piſces ſuos rigare, ut eos à mari adhuc udos emerent.* Athenæus. Imò hodierni Batavi, in piſcium condituris ſcientiſſimi, idem de *vivis piſcibus* coquendis cum veteribus ſentiunt. Profectò populi cujuſque conſuetudines longo uſu probatæ, non ita leviter culpandæ ſunt ; etiamſi earum ratio nobis vel non protinus animadverſa, vel prorſus ignota ſit. Ad coctura quoque rationem illud imprimis pertinet Plinii lib. XXXII. cap. 6. *Muranam & omnia teſtacea modicè colliu in cibis,* (id eſt, aqua modica elixari) *quia ſaporis gratia perit.*

Hanc autem friabilitatem, in piſcibus obtinendi erat alia ratio & modus apud veteres. *Piſces qui pure mari* (Galen. l. de cibis boni & mali ſucci. cap. 15.) *victum petunt, & boni odoris ſunt, guſtúque ſuaves, pinguedinis autem vel nihil omnino, vel pauciſſimam in ſe habent, diutinſque à putredine illæſi durant, præſertim ſi nive circumdati fuerint : ad hunc enim modum qui duriores fuerint, præſtantiores evadunt ; cùm caro ipſorum reddatur friabilior, uti ut caro Aſelli, &*

eorum

eorum qui ſaxatiles ſunt : nam quod in his (Aſellis putà) *naturaliter ineſt*, (nempe friabilis caro) *id piſces, qui dura ſunt carnis, à nive ſumpſerint.*

6 *Gypſabis, coques in furno.*] Gypſo patina munitur, ne jus perſpiret in fumo : item, ut vehementior ſit coctura, ad ipſa piſcium oſſicula liquanda.

8 *Aquam, anethum viride, & ipſum piſcem.*] Hoc loco memorare licet jus album Galeni: nam ita paratos piſces Galenus paſſim commendat in ægrorum victu. *Copioſam aquam primùm injice, deinde olei quod ſatis ſit affundito, cum pauco anetho & porro : deinde cum ſemicocti fuerint piſces, ſalis tantum inſpergito, quoad jus ſalſum nondum apparuerit.*

9 *Jus Alexandrinum.*] More Ægyptiaco, ſæpius repetitum; certè Nilus piſcoſus fluvius eſt, & Alexandria urbs maritima, ad oſtium iſtius fluvii ſita : ita utriuſque aquæ piſcium abundans ; unde eorum conditur studium peculiare.

Heliogabali autem jus ignoratur: Is piſces ſemper, quaſi in marina aqua cum colore ſuo coctos, *conditura Veneta* comedit ; authore Æ. Lampridio. cap. 24.

10 *Cepam ſiccam.*] Forte ex inventione Ægyptiorum : quibus cepæ valdè æſtimatæ ; Utpote noſtris plurimùm mitiores.

CAP. II.

1 *In Congro.*

JUS *in Congro aſſo.* Piper, liguſticum, cuminum frictum, origanum, cepam ſiccam, ovorum vitella cocta : vinum, mulſum, acetum, liquamen, defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Congro.*] Conger ſive congrus piſcis eſt anguillæ ſimilis ad immenſam magnitudinem perveniens. Duræ carnis eſt, authore Galeno. Stomacho tamen conferre teſtatur Hiceſius. Athen. Deipn. l. VII, c. 21. Inſuavis tamen eſt.

CAP.

Digitized by Google

CAP. III.

[1] In Cornuta.

JUS in cornutam. Piper, liguſticum, origanum, cepam, uvam paſſam enucleatam: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 IN carruta.] Legendum, in cornuta. Piſcis eſt inter magnos numeratus à Plinio, lib. XXXII. cap. 11. & cornua habet. Unde libro IX. c. 26. Hiſt. Nat. ait. Attollit cornuta è mari ſeſquipedalia fere cornua, quæ ab his nomen traxit.

CAP. IV.

In Mullo.

[1] JUS in Mullos aſſos. Piper, liguſticum, rutam, nucleos: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies, & perfundes.

Aliter jus in Mullos aſſos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, [2] omnia viridia: piper, liguſticum: mel, liquamen & oleum modicè.

LISTER.

1 JUS in mullos aſſos.] Nempe recentes & non ſalitos: nam in proximè ſuperiore libro egit de ſalſis mullis: idem putà dictum de Pelamide & Thynno in ſequentibus capitibus

bus 5. & 10. condiendis; ſcilicet hi omnes noviſſimè à mari, illi ſalſi. Vide ſuprà patinam Mullorum loco ſalſi. lib. IV. cap. 2.

Alvum movet omnium piſcium jus. Inquit Plinius; H. Nat. lib. XXXII. cap. 9, coqui debent cum anetho, apio, coriandro, porro, additis oleo & ſale.

2 *Omnia viridia.*] Quo ſtatu vehementiora ſunt.

CAP. V.

In Pelamide.

JUS *in Pelamide aſſa.* Piper, liguſticum, origanum, coriandrum viridem, cepam, uvam paſſam enucleatam: paſſum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Hoc jus convenit etiam in elixa: ſi vis & mel addes.

CAP. VI.

1 *In Perca.*

JUS *in Percam.* Piper, liguſticum, cuminum frictum, cepam, pruna Damaſcena enucleata: vinum, mulſum, acetum, oleum, defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Perca.*] Perca & marina & fluviatilis eſt.

LISTER.

1 *In perca.*] Silurus, perca, rubellio, & Anguillæ piſces fluviatiles ſunt, nec aliorum id genus piſcium fluviatilium mentio fit apud Apicium noſtrum: & revera piſces aquæ dulcis apud veteres parùm æſtimati ſunt præ marinis.

CAP.

Digitized by Google

CAP. VII.

In [1] *Rubellione.*

JUS *in piſce rubellione.* Piper, liguſticum, careum, [2] ſerpillum, apii ſemen, cepam ſiccam: vinum, paſſum, acetum, liquamen, oleum: amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

1 R*ubellione.*] Quos Latini Rubelliones ſive rubellos & rubros, Græci erythrinos ſive erythricos à colore vocant piſces, pagris ſimiles, authore Athenæo, quanquam minores.

2 *Serpillum.*] Pulmentariis ruſticis apta, facit ad tormina, jecoris & lienis dolores.

CAP. VIII.

[1] *In Murena.*

JUS *in Murena aſſa.* Piper, liguſticum, ſatureiam, [2] crocum magnum, cepam, pruna Damaſcena enucleata; vinum, mulſum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in Murena aſſa. Piper, liguſticum, pruna Damaſcena: vinum, mulſum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in Murena aſſa. Piper, liguſticum, nepetam montanam, coriandri ſemen, cepam, nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, oleum & coques.

Ali-

Digitized by Google

Aliter jus in Murena elixa. Piper, 3 liguſticum, anethum, apii ſemen, 4 rhun Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, ſinape, defrutum.

Aliter jus in Murena elixa. Piper, liguſticum, careum, apii ſemen, coriandrum, mentham aridam, nucleos pineos, rutam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè calefacies & amylo obligas.

Jus in Murena elixa. Piper, liguſticum, careum, cuminum, nucleos, caryotam, ſinape, mel, acetum, liquamen, oleum, defrutum.

Jus in piſce elixo. Piper, liguſticum, petroſelinum, origanum, cepam aridam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cùm bullierit, amylo obligas, & in lance inferes.

HUMELBERGIUS.

IN *Murena.*] Dentibus malefica & carnivora. Murena in magnis olim deliciis habita. *Jam celebres erant deliciæ popinales, cùm à mari deferrentur Vivaria, quorum ſtudioſiſſimi, velut ante devictarum gentium Numantinus & Iſauricus: ita Sergius Orata, & Licinius Murena captorum piſcium lætabantur vocabulis.* Columella. lib. VIII. cap. 16.

2 *Croco magna.*] Lege, *crocum magnum*, ut de ſativo intelligatur. An croco magma? *Expreſſo unguento crocino*, inquit Plinius, H. Nat. lib. XXI. c. 20. *fit quod crocomagma appellant*; (id eſt fex & recrementum unguenti crocini) *Optimum quod odoratiſſimum: at quod guſtatum, ſalivam, dentes & linguam ad aliquot horas permanenter colore inficit.*

3 *Liguſticum, acetum.*] Lege, *liguſticum anethum.*

4 *Rus Syriacum.*] Legendum, *rhun Syriacum.* Eſt autem rhus frutex, cujus ſemine in opſoniis quondam utebantur. In Syria adhuc in opſoniorum uſu eſt pro ſale inſperſus. *Aſpergitur pro ſale opſoniis, omneſque carnes cum ſilphio ſuaviores facit.* Plinius H. Nat. lib. XXIV. cap. 11.

LISTER.

1 *In Murena.*] C. Cæſari C. Hirrius ad triumphalem cœnam

Digitized by Google

ſex millia murenarum mutuo appendit. Ita conditur Murena apud Horatium Serm. II. Satyr. 8. ℣. 42.

Affertur Squillas (a) *inter* Murena *natantes*,
In (b) patina porrecta *: ſub hoc herus: hac gravida, inquit,*
Capta eſt, deterior poſt partum carne futura.
His miſtum jus eſt oleo, *quod prima Venafri*
Preſſit cella, garo *de ſuccis* (c) *piſcis Iberi*,
Vino *quinquenni, verum citra mare nato*,
Dum coquitur: (*cocto Chium ſic convenit, ut non*
Hoc magis ullum, (d) *aliud*) pipere albo *: non ſine* aceto
Quod Methymnaam vitio mutaverat uvam.
Erucas virides, inulas *ego primus* amaras
Monſtravi incoquere, (e) illotos *Curtillus* Echinos.
Ut melius muria, quàm teſta marina remittat.

(a) *Inter Murena.*] Dentibus malefica & carnivora: ad quæ alludens Tertullianus de Pallio dicit; *terrena beſtia exedentulæ, & exunguis, & excornis*; *de piſcibus placuit feras cogere.* Non hic dicit Tertullianus, ut vult L. Nonnius de Re Cibar. lib. III. cap. 17. Murenas fuiſſe edentulas; ſed exprobat ſævitiam Vidii Pollionis, quaſi beſtiæ omnes terrenæ eſſent edentulæ, exungues, & excornes, nec ſufficerent dilacerandis mancipiis, ut de piſcibus placuerit ei feras cogere.

(b) *Patina porrecta.*] Id eſt, anguſta & longa, ad figuram murenæ magis accommodata.

(c) *Piſcis Iberi.*] Id eſt, Scombri: garo Sociorum.

(d) *Aliud.*] Parentheſi includendum eſt.

(e) *Illotos Echinos.*] Recentes à mari: ut ſuam ſalſedinem melius remittant: tamen locus vitioſus videtur, & emendatione indiget.

4 *Rhun Syriacum.*] Medicamentoſum ſemen opſoniis inſperſum; & nunc quidem in uſu tantùm medico eſt, etiamſi in Italia & Gallia Narbonenſi copioſè proveniat: niſi forte apud Aſiaticos & calidis regionibus cum cibo hodie ſumatur; nam inter præcipua remedia eſt ad tormina & dyſenterias curandas præcavendaſque: quibus certò morbis homines, ſub iſtis caloribus degentes, valdè obnoxii ſunt. In Murena autem & Anguillis rhus adjici videbatur, tanquàm peculiare quoddam condimentum, ne propter ſummam earum lubricitatem ac mollitiem alvum vehementius moverent. Rhus Syriacum, quo coqui utuntur; Scribonius Largus. Item ex Cælio Aureliano. *Erant hac condienda oleo viridi, & aceto & parvo ſale, vel, quod eſt melius, rhoe.*

CAP.

Digitized by Google

CAP. IX.

[1] *In Lacertos.*

JUS *in Lacertos elixos.* Piper, liguſticum, cuminum, rutam viridem, cepam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cùm bullierit, amylo obligas.

Jus in piſce aſſo. Piper, liguſticum, thymum, coriandrum viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defrutum: calefacies, & [2] agitabis rutæ ſurculo, & obligabis amylo.

HUMELBERGIUS.

1. *IN Lacertos.*] *Piſcium eorum, qui ex media materia ſunt, quibus maximè utimur, tamen graviſſimi ſunt, ex quibus ſalſamenta quoque fieri poſſunt, qualis eſt lacertus.* Celſus. II. c. 18.

2 *Zitabis.*] Lege, *agitabis.*

CAP. X.

In Thynno.

JUS *in Thynno.* Piper, [1] cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam paſſam: acetum, mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligabis.

Jus in Thynno elixo. Piper, liguſticum, thymum, [2] condimenta moretaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen, & oleum & ſinape.

Digitized by Google

Lister.

1 *Calefacies.*] Thynnus itaque antè vel aſſus vel elixus fuit; cùm condimenta tantùm calefacienda fuerint.

2 *Condimenta moretaria.*] Vide ſuprà l. 6. c. 4.

Cap. XI.

1 *In Dentice.*

JUS *in Dentice aſſo.* Piper, liguſticum, coriandrum, mentham, rutam aridam, malum cydonium coctum: mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies & amylo obligabis.

In Dentice elixo. Piper, anethum, cuminum, thymum, mentham, rutam viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modicè: calefacies & amylo obligabis.

Humelbergius.

1 *In Dentice.*] Dentex formâ auratæ ſimilis, verum major, in cibarium uſum receptus; habet dentes ferè exertos, unde & nomen; quibus etiam piſcatores lædere conſuevit.

Cap. XII.

In 1 *Aurata.*

JUS *in piſce Aurata.* Piper, liguſticum, careum, origanum, rutæ baccam, mentham, myrthæ baccam, ovi vitellum: mel, acetum, oleum,

leum, vinum, liquamen: calefacies, & ſic uteris.

Jus in piſce Aurata aſſa. Piper, coriandrum, mentham aridam, apii ſemen, cepam, uvam paſſam: mel, acetum, vinum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 A*Urata.*] Piſcis eſt in cibis commendatus ſapore, & è Lucrino lacu concham depaſtus præ cæteris laudatior, nobiliórque.

Non omnis laudem pretiúmque Aurata meretur;
Sed cui ſolus erit concha Lucrina cibus.
Martialis. L. XIII. Ep. 90.

Qui etſi tenerior, durus tamen eſt, authore Celſo.

CAP. XIII.

In 1 *Scorpione.*

IUS *in Scorpione elixo.* Piper, careum, petroſelinum, caryotam: mel, acetum, liquamen, ſinape, oleum, defrutum.

In piſce Oenogarum. Teres piper, rutam, mel commiſces, paſſum, liquamen, carænum, & 2 igni molliſſimo calefacies.

In piſce Oenogarum. Ut ſuprà facies: cum bullierit, amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

1 S*Corpione.*] Hic dum manu tollitur, lædit, ut Echinus. Plin.

CASPAR BARTHIUS.

2 *Igni molliſſimo.*] Molle quidvis

vis lene notat. *Eadem impones ſuper carbones molles. Eſt mollis flamma medullas.* Virgilius. Æn. IV. ℣. 66.

LISTER.

Sinape.] *Cùm piſces ſaxatiles deſunt* (Galen. de attenuante victus ratione I. c. 6.) *Aſellos, Mullos & alios ejus generis pelagicos piſſimus exhibere: & eos potiſſimum, qui cum ſinapi manduntur;* cujus generis eſt Scorpius.

2 *Igni molliſſimo.*] De quo eleganter Cælius Aurelianus: *cinere calido maturanda.* Hujus autem temperandi plurima ſunt artificia; nempe Thermoſpodium, & quod Antiquis dicebatur per *duplex vas* coquere; id quod recentioribus Balneum Mariæ audit; nempe cùm in lebete magno, in quo aqua fervens, exiguum vaſculum inſeritur.

CAP. XIV.

In [1] *Anguilla.*

JUS *in Anguilla.* Piper, liguſticum, apii ſemen, anethum, rhun Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, ſinape & defrutum

[2] *Jus in Anguillam.* Piper, liguſticum, rhun Syriacum, mentham ſiccam, rutæ baccas, ovorum vitella cocta: mulſam, acetum, liquamen, oleum: coques.

HUMELBERGIUS.

1 ANguilla.] In cibo damnantur omnes quocunque tempore, duræ namque concoctionis ſunt & humorem viſcidum generant. Lacuſtres marinis inſuaviores ſunt & pluris alimenti.

LISTER.

2 *Jus in Anguillam.*] De Anguillis Hiceſius, libris de alimentorum materia ſcribit, *Succi bonitate Anguillas omnes alios piſces antecellere, eſſeque ventriculo gratiores plurimis aliis piſcibus: multùm ſatiare, & corporis efficere plenitudinem, abunde nutrire.* Athenæus, VII. cap. 13. Idem An-

Digitized by Google

Anguillas Macedonicas inter ſalſamenta repoſuit.

——— Omnium ſanè ut arbitror.
Quibus veſcimur, *anguilla tanquam regina voluptatis*
Obtinet principatum, ſolaque piſcium.
Natura eſt apyrenos: id eſt, tenera & liqueſcens.
Archeſtratus apud Athenæum. L. VIII. c. 13.

A tributis immunes apud Sybaritas, qui Anguillas venderent, & piſcarentur. *Idem Athenæus.* L. XII. c. 4. Mirum, ut nationes de victus ratione differant: nam quod alii deperiere, aliis vehementer deffenſum eſt. *Piſces qui ſquamoſi non ſunt, nei polluceto: ſquamoſos omnes, præter ſcarum, polluceto.* Ita Lex Romana antiquiſſima perhibetur. Hujus autem legis ratio non ex piſcium natura petenda eſt, ſed vulgi æſtimatione. Nam *anguilla*, etiamſi omnium piſcium minime ſquamoſa eſſe videatur revera tamen ſquamis admodum Elegantibus operta eſt, ut Leewenhoeckius luculenter oſtendit, ideo id genus inſtituta humana & minime divina ſunt.

In ſacris tamen Epulis forte non inferebantur, quod vulgo in ſerpentibus, antiquis & rudioribus ſeculis, poſitæ fuerunt: ita Perſæ hodierni credunt, auctore Oleario, ſuo itinerario.

Reliqui vero omnes ſquamoſi, præter unum ſcarum, in iſtis Epulis admiſſi ſunt. At ſcari ante Tiberium, omnino non aut rariſſime in Tyrrheno mari capti ſunt: ideo ſi adhiberentur ſacrificiciis, caro admodum vænirent. Sed Romanis cautum eſt, quem eorum uſum valde laudat Dionyſius, ut ſua ſacrificia ex facile parabilibus fiant.

Deinde, ſcarus dicitur, piſcium ſolus ruminare, herbiſque bis, manſis veſci. Ita tres etiam ruminantes beſtiæ à victu Judæorum deffenſæ, ut immundæ, Camelus, Cuniculus & Lepus, at non conſtat, quod ſcio, hæc animalia antiquis Romanis prohibita fuiſſe.

VARIÆ

LECTIONES.

APicii collatio cum antiquiſſimo codice, literis fere iisdem quibus Pandectæ Florentinæ ſcripto, qui ſervatur hodie Romæ in Bibliotheca Vaticana inter Libros MSStos qui fuere Ducis Urbinatium, ſed noſtris temporibus exſtincta illa familia Ducali, quæ Ducatum iſtum à Romanis Pontificibus in feudum tenuerat, Urbino Romam tranſlati, & ſeparato loco in Bibliotheca Vaticana repoſiti ſunt. Contulit Henricus Volkmas Scherzerus Lipſienſis.

PAG. I.

Apicii Cœli Liber I. qui EPIMELES *dicitur Caput I. Conditum Paradoxum.*] Hæc omnia deſiderantur.

Partes.] Per.
Coctura.] Cocturam.
Dum coquitur.] Commotum.
Perfuxerit.] Perfixerit.
Fiat.] Piet.
Poſtridie.] Pridie.
Tum addes piperis uncias.] Cum piperis unciis.

Drachmas ſingulas,] Drachme ſingule.
Vino.] Vine.
Suffuſione.] Suffuſionem.
Habeatur.] Habetur.
Aderunt.] Adere.
Millia.] Milia.

Lin.

Digitized by Google

VARIÆ LECTIONES.

LIB. I. CAP. 2. PAG. 8.

Viatorum.] Viatorium.
Melizonium.] Melironium.
Proferas.] Inferas.
Vini.] Vinum.

LIB. I. CAP. 3. PAG. 10.

Abſinthiatum Romanum.] Abeſt.
Condito Camerino.] Conditi Camerini.
Abſinthiato.] Abſinthio.
Abſinthii.] Abſenti.
Tunſique.] Terendique.
Veteris.] Ejusmodi.
Decem & octo.] Octodecim.

LIB. I. CAP. 4. PAG. 12.

Roſatum & Violatum.] Abeſt.
Inſeres.] Inſeris.
Sutiles facies, &c.] Sutilis facias, ut.
Sutiles.] Sutulas.
Eximis ſimiliter.] Similiter eximis.
Et roſam.] Ut roſam.
Voles uti.] Uti voles.
Violatium.] Dele.
Roſatum ſ. r.] Acetum ſ. r.
Mittes antequam ferveat.] Antequam ferveat mittes.
Addes.] Adde.

LIB. I. CAP. 5. PAG. 15.

Oleum Liburnicum.] Abeſt.
Helenium & Cyperum.] Hellonum & Cyperus.
Permiſce.] Promiſce.
Diligenter: Poſt hæc aliquanto tempore patere requieſcere.] Hæc omnia deſiderantur.

LIB. I. CAP. 6. PAG. 16.

Vinum ex atra candidum.] Non exſtat in Longobard.
Candidum ſic facies.] Candidum facias.
Alborem.] Alvorem.
Alia die erit c.] Sali aderit c.
Cineres.] Cinerem.
Idem.] Eidem.

LIB. I. CAP. 7. PAG. 18.

De liquamine emendando.] Abeſt.
In hoc liquamen funde ante ventilatum.] In hoc liquamen illud ante ventilatum fenunde.
Move ſpica.] Moves picas.

LIB. I. CAP. 8. PAG. 20.

Carnes recentes, quales volueris.] Carnes quales volueris recentes.

LIB. I. CAP. 9. PAG. 22.

Lumbulum, & ungella cocta.] Bubulum & ungella cocta.
Sale & Melle facto.] Sale, melle facta.
Uti miraberis.] Utere miraris.

LIB. I. CAP. 10. PAG. 24.

Carnem ſalſam.] Si carnem ſalſam.
Coquas.] Coques.

LIB. I. CAP. 11. PAG. 24.

Piſces fricti ut.] Ut piſces fricti.
Levantur.] Lebantur.

Digitized by Google

VARIÆ LECTIONES.

LIB. I. CAP. 12. PAG. 25.

Picatum, lava.] Picitum laba.

LIB. I. CAP. 13. PAG. 26.

Ut uncia.] Ut unciam.
Mittis.] Abeſt.
Nucleos pineos, ut puta.] Nucleos ut pineos, puta.
Et in cibos.] Ex in cibis.
Et in ſapores.] Miraberis in ſaporis.
Numerum] Numero.
Referentur.] Re ſe inurentur,

LIB. I. CAP. 14. PAG. 28.

Ut dulcia de melle.] Ut dulcia melle.
Admiſces.] Et admiſcebis.
Es.] Eſt.

LIB. I. CAP. 15. PAG. 29.

Ut mel &c.] Omittitur.
Mel malum.] Ut mel malum.
Si unam.] Abeſt *ſi*
Boni.] Bonis.

LIB. I. CAP. 16. PAG. 29.

Helenium.] Tulunium.
Incende.] Incendes.

LIB. I. CAP. 17. PAG. 30.

Pluvialem.] Fluvialem.
Et mittis in.] Deeſt.
Vas picare.] Picem.
Sol acceſſum non habet.] Soli acceſſum non habere.
Reponi.] Poni.
Et quando volueris.] Et quando uvas volueris.
Si in.] Deſiderantur.

LIB. I. CAP. 18. PAG. 32.

Ut mala granata.] Ut mala, & mala granata.

LIB. I. CAP. 19. PAG. 33.

Eligis.] Eligi.
Defrutum.] Defritum.

LIB. I. CAP. 22. PAG. 36.

Mora.] Abeſt.
Moris.] Moribus.
Vaſe cum moris mitte.] Vaſo moram mitte,

LIB. I. CAP. 23. PAG. 37.

Picatum.] Picitum.

LIB. I. CAP. 26. PAG. 39.

Muriam.] Muria.

LIB. I. CAP. 27. PAG. 40. 41.

Conditi.] Conditos.
Suaviſſimi.] Et ſuaviſſimi.
Salis communis.] Sales communes.
Fricti l. I. ſalis hammoniaci fricti.] Frictos l. I. ſales hammoniacos frictos.
Cnici.] Croci.
Folii.] Foliorum.
Petroſelini.] Petroſelinum.

LIB. I. CAP. 28. PAG. 43.

Et quovis.] Ut quovis.
In muriam.] In illud.
Dempta.] Redempta.
Viride.] Viridem.

LIB. I. CAP. 29. PAG. 44.

Conchylia.] Concilia.

Malo

Digitized by Google

Malebothrum.] Malabathrum.
Aliter.] Aliud.
Liquamen.] Liquamen habet.

LIB. I. CAP. 30. PAG. 45.

Cyrenaicum.] Cynaicum.
Parthicum.] Partitum.
Petroſelinum.] Petroſilenum.
Acetum, liquamen.] Acetum & liquamen.
Sylphium.] Silfium.
Malobathrum.] Malabathrum.

LIB. I. CAP. 31. PAG. 48.

Ad Tubera.] In Tubera.
Aliter, Thymum.] Aliud Timum.

LIB. I. Cap. 32. PAG. 49.

Cuminum Æthiopicum.] Cuminum autem Æthiopicum.
Oxypero.] Oxygaro.

LIB. I. CAP. 33. PAG. 50.

Hypotrimma.] Hypotrima.
Defrutum.] Deftitum.

LIB. I. CAP. 34. PAG. 50.

Digeſtibile.] Digeſtibilem.
Silis.] Silfi.
Scrupulos.] Scripulos.
Petroſelini.] Petroſileni.
Colligis.] Colligunt.
Addis.] Addes.

LIB. I. CAP. 35. PAG. 51.

Moretaria.] Mortaria.
Mentham.] Mortaria ſunt mentham.
Viridia, liguſticum.] Vitia, Ilbuticum.
Mel.] Melque.

Explicit liber Apicii Epimeles. Incipit Apicii Sarcoptes.

LIB. II. CAP. I. PAG. 53.

Apicii &c.] Deſunt.
Iſicia fiunt marina.] Eſitia marina fiunt.
Pipere, cumino.] Pipere, liguſtico, cumino.
Crinibus.] Criminibus.
Pulmentum.] Fulmento.
Pulpa.] Pulma.
Diligenter fricatur.] Frigatur diligenter.
Iſicia de Squillis.] Eſitia de Iſcillis.
Squillæ de ſua teſta.] Iſcillæ de teſta ſua.
Omentata.] Omenta.
Et tum enervas.] Et cum enervabis.
Aſſolet.] Abeſt.
In omentum.] Omentata.
Involutantur folia.] Involvuntur folio.
pag. 54. *Siccum.*] Sicium.
Temperas.] Temperes.
In tabella.] In tabula.
Cacabum.] Accubum.
Facias.] Facies.
Ferbuerit.] Ferbuerint.
Iſicia ex ſpongiolis.] Eſitia ex Sfondilis.
Spongiolos.] Sfondilos.
Elixatam & ova conteres, & pipere in omento a.] Elixatam ova conteres pipere omento a.
Siliginis.] Siligine.
Myrtheam.] Myrta.
Carano.] Caremo.

LIB. II. CAP. 2. PAG. 59.

Temperas aqua ciſternina.] Temperas

peras æquam ciſterninam.
Inducet.] Induiet.
Tum.] Abeſt.
Vaporem.] Vapores.
Calcat.] Caleant.
De Pullo. Olei floris.] De pullo Torpillo, oleo floris.
Sales.] Feces.
pag. 60. *Primum locum h.*] Primum quidem locum h.
Fuerint.] Fuerit.
Iſicia amylata.] Eſitia multa ab alieno.
Ferbuerit.] Baluerit.
Sorbendum f. amylatum.] Surrendum f. amylum.
Defrutum.] Defrictum.
Cotoneis.] Cotomiis.
Oſſicula.] Oſſucla.
Expromas.] Exbromas.
Orindam.] Oridiam.
pag. 61. *Jam miſcebis.*] Jam jam miſcebis.
Boletari.] Volitari.

LIB. II. CAP. 3. PAG. 64.

Vulvula Iſiciata ſ. f.] Vulvulæ & ſ. f.
A mole.] Ad molle.
Ruta.] Rutam.
Mittas.] Mittat.
Nucleos.] Nuclei.
Mortario b. loto.] Mortaria b. lota.
Et coquuntur.] Et ſic coquantur.
Ex ovi.] Ex eovis.
Jus.] Thus.
Farcies.] Facies.

LIB. II. CAP. 4. PAG. 66.

Farcies inteſtinum.] Injicies in inteſtinum.
Productum.] Perductum.
Sic ad.] Sic id.

LIB. II. CAP. 5. PAG. 67.

Albumine porri conciſi.] Albamine conciſi porro.
Elixata.] Elixata.
Compendia.] Compadia.
Liquamen ſuffundes, inteſtinum imples, elixas & ſubaſſas, vel elixum tantum appones.] Liquamineque ſuffundito, inteſtinum impleto, elixato, & ſubaſſato, atque exornato, œnogaroque phaſiani diligenter perfundito.
Explicit LIB. II. Apicii Sorcaptes.
Incipit ejusdem Cepuros de Oleribus, LIB. III.
pag. 68. *Aliter circellos &c.* Hæc omnia deſiderantur.

Titulus & Caput I. deſunt.

LIB. III. CAP. 2. PAG. 72.

Cum ferbuerit.] Cum ferbuerint.
Mollierit.] Mollierint.
Cumino trito in patinam.] Cuminum tritum in patina.
Faſces deterges.] Facies detergi ne.
Piper aſperges.] Super aſperges.
In ferventem p.] In omittitur.
Mulſo.] Mulſu.
Coques, juſculum facies & potabis.] Cocta, juſculum facere & potari.
Melius erit ſi in eo pullus ſit decoctus.] Melius eſt etiam, ſi in eo pullus decoctus ſit.
Aliter ad ventrem.] Aliter ad ventrem ita.

Al-

Digitized by Google

Albamen.] Albam.
pag. 73. *Ita ut ad tertias deferveat.*] Quo ad aqua ad tertias deferveat hoc eſt ex tribus heminis aquæ una remaneat.
Aliquantum.] Aliquantulum.
Ferbuerit.] Ferbuerint.

LIB. III. CAP. 3. PAG. 76.

Aſparagos.] Aſpharagos.
Submittes.] Summittas.

LIB. III. CAP. 4. PAG. 77.

Calloſiores reddes cucurbitas ad guſtum.] Cucurbitas reddi calloſiores guſtum decucurbitas.
pag. 78. *Silphion modicum.*] Silfice id eſt laſeris medicinæ.
Defruti.] Defreto.
Jus.] Deſideratur.
Teres piper.] Teres ex aqua piper.
Expreſſas.] Expreſſaſque.
Oleo temperabis.] Oleum temperabis.
pag. 79. *Silphion.*] Silſii.
Mentham.] Mentha.
Calamentham.] Caromentam.
Oleum, acetum.] Oleum & acetum.

LIB. III. CAP. 5. PAG. 80.

Citrini.] Citrium ſilſi.
Sil montanum, ſilphium.] Montanum ſilſi.

LIB. III. CAP. 6. PAG. 81.

Sive ructu.] Sive ex ructu.
Vel apii ſemine.] Apii ſemen.
Elixabis.] Bis.

LIB. III. CAP. 7. PAG. 82.

Piper.] Aliter: Cucumeres, piper.
Acetum.] Et acetum.
Silphium.] Silſi.
Huic capiti in Mſſ. additur.
Pemones & melones: Piper puleſium mel, vel paſſum, liquamen, acetum, interdum & ſilſium accedit.

LIB. III. CAP. 8. PAG. 83.

Oenogaro.] De grana ex.
Oleo & aceto.] Oleo acetum.

LIB. III. CAP. 9. PAG. 84.

Cima & coliculi.] Cimas & coliculos.
Oleum.] Et oleum.
Piper & liguſticum.] Et liguſticum piper.
pag. 85. *Elixati.*] Exati.
Piper aſperges.] Super aſperges.
Uvam paſſam ſuper aſperges.] Uva paſſa ſuper aſpergas.

LIB. III. CAP. 10. PAG. 86.

Opertos.] Apertos.
In pr. c. & ut ſupra inferes.] In pr. coques ut ſupra & inferes.
Porri cum elixati erunt.] Porros in aquam elixati erunt.

LIB. III. CAP. 11. PAG. 87.

Concides porrum.] Betas concides porrum.
Betæ elixa ex ſinapi.] Betas, elixas & ſinapi.

LIB. III. CAP. 12. PAG. 89.

Oliſatra.] Oliſera.

LIB.

LIB. III. CAP. 13. PAG. 89.

Rutam minus.] Ruta vero minus.
Et oleum modice.] Oleum quæ modice.
Acetum addes.] Acetum adde.

LIB. III. CAP. 15. PAG. 91.

Minutatim: tres piper.] Minutim: & teres piper.
Olus molle.] Quo holus molle.
Oleum vinum.] Oleum & vinum
Aceſcat.] Areſcat.
Amputentur.] Amputantur.

LIB. III. CAP. 17. PAG. 94.

Sumes, ſi voles.] Sumito, ſi voles, proderit.

LIB. III. CAP. 18. PAG. 96.

Intuba ac lactuca.] Intuba & lactuca.
Ex liquamine.] Et liquamine.
Modice.] Medere.
Vere.] Vero.
Intuba.] Intibæ.
Agrilactucas c. oxyporo.] Agrilactucæ cum oxyporio.
Infundis.] Infundes.

LIB. III. CAP. 20. PAG. 99.

Spongioli ſive funguli.] Sfondyli ſive funduli.
Aliter. Sfondilos oleum liquamine complebis vel oleo & ſale aſſabis, piper aſperges & inferes.
pag. 100. *In omento.*]In augmento.

LIB. III. CAP. 21. PAG. 101.

Catoſa.] Carœtæ.
Coloratum.]Colio:um. Edit. 1542. Colicoıum.

LIB. IV. CAP. 1. PAG. 103.

Salacacabia.] Salſacacabia.
Pulegium.] Puleium.
Concifas cepas aridas minutim jecuſcula.] Capparis conciſi minuti locuſculis.
Salacacabia.] Galacattabia.
Pulegium aridum.] Puleio apium
Superfundes.] Supra perfundes.

LIB. IV. CAP. 2. PAG. 108.

Patina piſcium, olerum & pomorum.] Patinæ piſcium, oleum pomorum.
Tum piper.] Cum pipere.
Aliter.] Alia.
Torres eas.] Teres eas.
Aqua, oleo: coques.] Aquam oleo coques.
Frictilis.] Fuſilis.
Et friges.] Reſtingues.
Interim adjicies.] Iterum adjicies.
Et.] Ae.
Poſtea quam.] Poſtea quod.
Piper aſperges.] Pipere aſperges.
Ficedulas curatas.] Ficetulas curtas
pag. 109. *Miſces.*] Mittes.
Teres, ſuffundes.] Teras, ſuffundas.
Coriandrum.] Et coriandrum.
Cymis.] Tannis.
Succum per colum colabis.] Speculum exiccabis.
Ad ſuccum illum.] Ad ſurcellum.
Suffundes.] Suffunde.

Fri-

Digitized by Google

Fricabis.] Abeſt.
pag. 110. *Et inferes.*] Et inferes patinam.
Patina de roſis.] *Patina* omittitur. uti mox bis vocula *ſemis*.
Olei modicum.] Olei modicum addes.
Et eam.] Perunges & eam.
Cum cocta.] Ceu cocta.
Aliter patina de cucurbitis.] Patinas de cucurbitas fiet.
pag. 111. *Bullire poſſint, &c.*] Ire p. ut.
Patina.] Patinam.
Siccas.] Siccabis.
Præparatos habebis.] In præparatos habetis.
Eam.] Ea.
Molle.] Molles.
Tarentino.] Tarentino farſos.
Et ubi cocta fuerint, lac colas.] Id ubi cocta fuerit, lactem coles.
Ficedulas.] Ficetulas.
pag. 112. *Liqueſiat.*] Calfiat.
Granis integris.] Grana integra.
Quotquot.] Quodque.
Impenſa.] Imples.
Vero.] Abeſt.
F. S. cocta.] F. S. coctum.
Concides.] Conditum.
Origanum.] Omittitur.
Suffundes.] Et ſuffundes.
Paſſum & oleum.] Paſſum, oleum.
Subcultraſti.] Subſtraſti.
Et laganum.] Omittitur *&*.
Inſuper.] Deeſt.
pag. 113. *V. dulcis.*] V. dulci.
Et oleo modico.] Et oleo.
Tyrotaricha.] Thyrotarnicam.
Piſce.] Non exſtat.
C. minutum.] C. cominutum.
Obligabis piper a.] Obligabis & piper a.
In patellam.] In patella.
pag. 114. *Patina.*] Patinam.
Ferbuerit.] Ferverint.
Lacertis.] Lagatis.
Gigeria.] Cizema.
Loco ſalſi.] Locos alſi.
Mittes mulſum.] Immittes mulſam.
Curatos.] Duratos.
Salſum coctum in medio pones Addendum acetum.] Deſunt.
pag. 115. *Oleum & aquam.*] Oleum item & aquam conjicies.
Ponis.] Pones.
Pag. 115. *Defruti.*] Defricti.
Lacertis. Lacertos.] Lagirtis, lagirtas.
Zomoteganite.] Zomonam Ganas.
Patina.] Patinam.
Fricabis.] Frigabis.
pag. 116. *Patina de piſciculis.*] Ad patinam de p.
Carpes.] Carpas.
Oſtreas.] Hoſtrea.
Sorba.] Sorbas.
Contemperabis.] Contempera bis.
Franges.] Frangis.
pag. 117. *Unum.*] Vinum.
Thermoſpodio.] Thermaſpodio.
Inſtillabis.] Stillabis.
Oleo modico.] Olei modico.
C. per colum exſiccabis.] C. perculum ſiccabis.
Agitas.] Agitabis.
Calidum.] Calidam.

Lib. IV. Cap. 3.

pag. 131. *Porros capitatos.*] Porroſque capitatos.
Iſiciola.] Eſitiola.
Concarpis.] Concarpis.
pag. 132. *Albumen.*] Albamen.
Iſiciola minuta.] Eſitiola vel de minuta.

Te-

Teres piper, liguſticum.] Teres liguſticum.
Suffundes.] Suffundis.
pag. 133. *Inferveant.*] Ferveant.
Tractam.] Fracta.
Ex ea obligas.] Ex eadem obligabis.
pag. 134. *Facias.*] Facies.
Tractam.] Fractam.
Obligas.] Obligabis.

LIB. IV. CAP. 4.

pag. 136. *Cum ferbuerit mittes.*] Cum bullierit immittes.
Colocaſium.] Colodeſium.
Facies.] Fac.
Lyas.] Ligas.
pag. 137. *Cacabo.*] Cacabulo.
Inſuper.] Et ſuper.

LIB. IV. Cap. 5.

pag. 139. *Bulbos.*] Vulbos.
Gigeria.] Gibera.
Avicellas.] Aucellare.
Coquas.] Coques.
Concidis.] Concides.
Ferveat.] Ferveant.
pag. 140. *F. M. ante tollis.*] F. M. quam tollis.
Oleo, vino.] Et oleo & vino.
Avicellas.] Scellas.
Dulce ſit.] Dulceſcit.
Liquamine temp.] Liquamen temp.
Ex ea.] Et ex ea.
Recludis.] Recludes.
Facias.] Facies.
Præcoquis.] Præcoquiis.
Duracina.] Durcina.
Præcoqua.] Præcoquia.

LIB. V. CAP. 1.

pag. 143. *Apicii &c.*] Incipit ejuſdem oſtreo. Lib. V.

Facies ut ferveat.] Deſunt.
Cum.] Dum.
Obligas dilig.] Ligas dilig.
Quaſi iſicia lyata.] Abſunt.
Mittis.] Mittes.
Et vinum modice.] Et vini modicum.
Lyas.] Alias.
Conditis.] Conditas.
Tractogalata.] Tractogalæ.
pag. 144. *Orbiculos.*] Sorbiculos.

LIB. V. CAP. 2.

pag. 145. *Spongiolis ſive fungulis.*] Fondilos ſive fondiles.
Cacabum.] In cacabum.
Mittes, coques.] Deſinunt.
pag. 146. *Pulegii.*] Puleii.
Cacabum.] Cacabos.
Obligas.] Obligabis.
Oleum viride.] Oleum viridem lenticulam.
Lenticula de C.] *Lenticula* deeſt.
Mentham.] Omittitur.
Tudiculabis &c.] Tutuculabis ut.
Mel, liquamen, acetum, defruto temperabis.] Melle, liquamine, & aceto, defrito temperabis.
Obligas.] Obligabis.
Ol. viride m. p. a.] Ol. viridem mittes, piper aſperges.
pag. 148. *Liquamen.*] Deeſt.
Piſa farſilia.] Piſam farſilem.
Abdomen.] Abdomine.
Avicellas.] Aucellas.
Angularem.] Angulararem.
Omento.] Omentis.
Mittis.] Mittes.
In vas ut ferveat: cum ferbuerit piſam.] In vas cum ferveat, piſam.
Hoc jus.] Ocius.

LIB.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. V. CAP. 3.

pag. 149. *Facies ut coquantur.*] F. ut coquatur.
Minutatim concidas.] Comminutim concides.
Refrigerarit.] Refrigeraverit.
Boletari.] Boletam.
Zingiber.] Gengiber.
Acetum.] Aceta.
Ferveat.] Ferveant.
Mel mittis.] Melle mittis.
Tudiculabis.] Tutanilabis.
pag. 150. *Cerebella.*] Cerebellum.
Avicellas.] Aucellas.
Mittes.] Mittis.
Oleum viride inſuper.] Oleum viridem inſuper.

LIB. V. CAP. 4.

pag. 153. *Conchicla.*] Concicla.
Liquamine temperabis.] Liquamen in eo temperabis.
pag. 154. *Suffundis liquamen, vino & liquamine t.*] Suffundes, liquamine t.
Suffundis.] Suffundes.
Mittis.] Mittes.
Ponis.] Pones.
Aliter conchicliam &c.] Aliter conciclam ſic facies. Concides pullum minutatim liquamine oleo & vino ferveat. Concidis cepa, coriandrum minutum cerebella enervatas mittes in eundem pullum. Cum coctus fuerit levas & exoſſas, concides minutatim cepam & coriandrum, colas ibi: ipſam piſam coctam, non conditam accipies conciclarem, pro modo variæ componis.
Farſilis.] Abeſt.
Exoſſas.] Exoſſatus.
pag. 155. *Femoru.*] Et femora.
Paras & farcies.] Concicla farſilis.
Conciclam farſilem hoc modo parabis. alternis piſam &c.

LIB. V. CAP. 5.

pag. 157. *Mittis.*] Mittes.
Colocaſium.] Colevium.
Coquantur.] Coquatur.
Lyas.] Ligas.
pag. 158. *Colocaſium.*] Colevium.
Pulegiis.] Puleii.
Colocaſium.] Coloctrim.
Olei ſatis.] Olei quantum ſatis.
Inſuper.] Et ſuper.
Minutatim.] Mina.
Silphium.] Silfi.

LIB. V. CAP. 8.

pag. 160. *Lobis.*] Ovis.
Viridi.] Viride.
Ut ſolet.] Et ſolet.
pag. 162. *Apicii &c.*] Incipit tropetes Lib. VI.
Et oleum.] Et olei.
Et deſuper piper aſpergis.] Ac piper deſuper aſpergunt.
Si autem condituram.] Si autem in condituram.
Addis.] Addes.

LIB. VI. CAP. 2.

pag. 164. *In Grue & Anate.*] In Grue vel Anate, Perdice, Turture, Palumbo, Columbo & diverſis avibus.
Lavas.] Deeſt.

Ca-

Cacabum.] Caccabo.
Imponis.] Abeſt.
Defrutum.] Defrictum.
pag. 164. *Aquam non contingat.*] Aqua quam non tingat, ſit foris.
Sabano.] Deſavano.
Ut.] In.
Manducari.] Manducare.
Alia Gruis vel Anatis præparatio.
Ex rapis.] Excipis.
pag. 165. *Mittis defrutum.*] Indes defrictum.
Aſpergis.] Aſperges.
Alia Gruis vel Anatis præparatio.
Coriandrum.] Coriandri.
Etſi in cacabo aſſas.] Si in cacabo ita aſſas.

LIB. VI. CAP. 3.

pag. 167. *Mel.*] Vel.
Elixabis & coctura m. d. perdicem concisa perdix.] Elixas ibi & m. d. occiſa perdix.
Dum.] Ne.
Iterum ferbuerit.] Dierum feverit.
Condiri debet.] Coque.

LIB. VI. CAP. 4.

pag. 168. *Columbis.*] Avibus in altile & in fenicoptero.
Condimenta moretaria.] Condimentum mortaria.
Aliter.] Alias.
Laſer.] Laſerum.
Liquamen.] Liquamine.
Fundis.] Mittis.

LIB. VI. CAP. 5.

pag. 170. *In diverſis &c.*] Deſiderantur.

Anethi flores.] Enici flos.
Avem in caraxas.] Deeſt vox *avem.*
Dactylorum.] Dactilum.
pag. 172. *Omnis generis.*] Omnigere.
Et eis] Non exſtat *ei.*
Farina oleo ſubacta.] Farinam oleo ſubactam.
Eximes.] Eximens.

LIB. VI. CAP. 7.

pag. 173. *Et pſittaco.*] Abeſt.
Elixas.] Elibems.
Alligas.] Colligas.
Priuſquam exenterantur.] Prius tamen extenteretur.
Meliores erunt.] Deſunt.
Ambigas ſublata.] Abias ſublata.

LIB. VI. CAP. 8.

pag. 175. *E jure.*] Et jure.
Temperas.] Temperabis.

LIB. VI. CAP. 9.

pag. 176. *Modicum & oleum d. t.*] Modicum adde & oleo defricto temperabis.
Ut combibat & cum combiberit.] Ut convivat ubi conniverit.
Pertangis, piper aſperges.] Pinnis longis piper aſperſum.
Suffundes ut.] Suffunde liquamen, vino temperans.
In illas.] Intendas.
Aſpergis &c.] Aſperſum inferes.
pag. 177. *Pullus Oxyzomus.*] Pullum oxyzomum.
Porri faſciculum.] Scriptalum porros.

Aſper-

Digitized by Google

Aſperſum aſſu.] Deſideratur *aſperſum.*
Oleo.] Oleum.
Pullus laſeratus aperies à navi:] Pullum raſſeratum aſperges à nabi.
Vinum.] Virum.
P. modicum.] P. modicè.
pag. 178. *Coriandi.*] Coriandrum.
Lacte.] Lac.
Obl. eum albamentis.] Obl. eundem alvamentis.
Perfundes.] Perungues.
Levabis.] Lavabis.
Aqua minimum.] Aquam eminimum.

LIB. VI. CAP. 9.

pag. 179. *Illic.*] Illuc.
Carptum.] Careotam.
Jure tali.] Jus tale.
Pullum ſic ne aliquid in eo remàneat à cervice. e.] Pullum ſicut ilique à cervice. e.
Alicam.] Aliquam.
In capo facies. Accipies.] In capſo facies. Oſſibus ejectis coques. Accipies.
Et omnibus ejectis coques.] Expunge.
Quodcunque olei.] Quodcunque porri.
p. 183. *Apicii &c.*] Incipit ejuſdem Politeles LIB. VIImus.
Lumbelli, codicula & ungella.] Libelli, coticulæ & ungulæ.
Laſer Cyrenaicum vel Parthicum aceto.] Laſer vulvas & apices Cyrenaicum vel aceto.
Temperatum.] Temperato.
Liquamen cum laſere Parthico.] Liquamine laſeri poſtico.]
Callum, lumbelli, codicula.] Calli, libelli, cocticulæ.
Muriam.] Muria.

LIB. VII. CAP. 2.

pag. 187. *Surclas.*] Surdas.
Aſperges.] Aſpergis.
Craticula.] Graticulam.
Merum, paſſum.] Mero, paſſo.
Alece.] Malleco.

LIB. VII. CAP. 4.

pag. 190. *Ofella Oſtiens.*] Ofellas Oſtiens.
Ofellas.] Ofillam.
Paſſum modicum.] Paſſi modicum.
Facies.] Satias.
Cyperin.] Cyperis.
Cuminum.] Deeſt.
Aprugnea.] Aprogneo more.
pag. 191. *Sine liq.*] Et ſine liq.
Elixas & ſiccas pipere aſperſo inferes.] Elixantur, & ſic pipere perfunduntur, jus ſupraſcriptum, & ſic bulliunt.
Ut pene.] Ut bene.
Reddantur.] Rodantur.
Sumis cyathum.] Sumicrato.
Frigis.] Friges.

LIB. VII. CAP. 5.

pag. 192. *Sale plurimo.*] Sales plurimi.
Condimenti ſcrupulos VI.] *Omitt.* ſcrupulos VI.
pag. 193. *Aliter*] Abeſt.
Collare.] Cellare.
Calidum perfundis.] Callidum perfundes.

LIB. VII. CAP. 6.

pag. 194. *Ut diſtringat.*] Unde ſtrigat.

 Per-

Digitized by Google

Perfundis.] Perfundes.
pag. 195. *Aliter jus candidum.*] Jus album.
Aliter jus candidum.] Jus aliud candidum.
Temperabis.] Tempera.
Amyla jus.] Amulacis.
Enici.] Enichi.
M. baccas.] M. vaccas.
Anethatum.] Anetum.
pag. 196. *Alecatum.*] Allegatam.

LIB. VII. CAP. 7.

pag. 197. *Ventriculi.*] Ventricula.
Sic hac impenſa imples.] Sic hanc impenſam imples.
Olei modicum.] Oleum modicum.
Laxamentum habeat, ne diſſiliat.] Laxamentum habeas, at ne diſſiliat.
Cum.] Abeſt.
Coctus.] Coctum.
pag. 197. *Et denuo cum perlaxabis.*] Ac denuo eum perelaxabis.
Et cum.] Et eum.
pag. 198. *Mittis & ſic coquas.*] Mittes & ſic coque.

LIB. VII. CAP. 8.

pag. 199. *Lumbuli.*] Lumbi.
Et renes aſſi.] *Deſunt* & renes
Lumbuli revolvuntur.] Lumbulis ecluduntur.
In emento.] *Deeſt* in.

LIB. VII. CAP. 9.

pag. 200. *Teſſellatim.*] Teſſellam.
Et ei corium reddis & cum f.] Eſt ei veluti corium reddis ut cum f.
Eximas furno & inf.] Eximas furno ut eſt & inf.
Aliter.] Abeſt.
In lance.] Illata.

Muſtei petaſones.] Sicut muſteis petaſonem.
Batillo.] Vatillo.
Contingis vel quod melius eſt miſſ.] Continges quod melius, miſſ.
Obligas.] Obligabis.
Profundis.] Perfundis.
Alia parte.] Aliam partem.
Perfundis.] Perfundes.

LIB. VII. CAP. 10.

pag. 202. *Admiſces.*] Admiſcis.
Coques.] Coquas.
Aliter in.] Iecinora.

LIB. VII. CAP. 11.

pag. 203. *Ex melle.*] Et molæ.
Excepto.] Et cepto.
Pipere trito.] Piper tritum.
Sale.] Sales.
Apios.] Afros.
Ut areſcant.] Ne areſcant.
pag. 204. *Aliter dulcia.*] Aliud dulci.
Aliter dulcia mittes.] Piperata mittes.
Eo mittis.] Committis.
Dulcia piperata.] Aliud.
Mel.] Deeſt.
Tractum.] Tractam.
Coagulatum.] Coagulum.
Coques in.] Coques & in.
Perfundis mel.] Perfundes melle.
Adverſus quod patinam aſtimabis.] Adverſus patinam quantitatem exiſtimabis.
Quam paraſti.] Quam comparaſti.

LIB. VII. CAP. 12.

pag. 206. *Bulbi.*] Bulvos.
Jus facies.] Jus ſic facies.
Modice liquam.] Et modice liquam.

Aſper-

VARIÆ LECTIONES.

Aſpergis.] Aſperges.
Aliter.] Alia.
Pultarium.] Pultorium.
Bulbis.] Bulvis.
Ponuntur.] Ponantur.
pag. 207. *Succo.*] Succum.
Bulbos.] Bulvos.

LIB. VII. CAP. 13.

pag. 208. *Fungi fagini & Boleti.*] Fungi farnei vel Boleti.]
Faginei.] Farnei & ita mox.
Garo.] Abeſt.
Pipere accipiuntur.] Cum pipere accipiuntur.
Carane faſciculo.] Careenum faſciculum.
Ferbuerint.] Ferbuerit.
Coliculos.] Caliculos.

LIB. VII. CAP. 14.

pag. 210. *Obligas.*] Obligabis.
Oleum viride.] Oleum viridem.
Amylo obligas.] Amulo obligabis.
Compunges.] Compungens.
Tubera.] Deeſt.
Calefacies & inferes.] *Deſiderantur* & inferes.

LIB. VII. CAP. 15.

pag. 211. *Colocaſium.*] Abeſt.
Ferbuerit.] Ferbuerint.

LIB. VII. CAP. 16.

pag. 212. *Cochlea.*] Deeſt.
Spongizabis.] Et ſpongizabis.
Salem.] Sale.
Omni hora.] Ommora.
Ex oleo.] Et ex oleo.
Ex pulte.] Et pultas.
Laſere.] Cochleas laſere.
Infundis.] Infundes.

LIB. VII. CAP. 17.

pag. 214. *Ova.*] De ovorum apparatu.
Oenogaro.] Oenogarato.
Ova elixa.] Ob elixa.
pag. 216. *Apicii &c.*] Incipit ejuſdem Tetrapus. LIB. VIIIvus.

LIB. VIII. CAP. I.

In apro.] Deeſt.
Spongiatur.] Sfungiatur.
Aliter in apro.] Aliud in quo.
Elixas.] Elixabis.
Teres piper.] Certe piper.
Amylo obligas.] Amulo obligabis.
Hoc et.] Hoc eſt.
pag. 217. *Jura.*] Jure.
Cnici flores.] Enechi flos.
Amygdala.] Et amygdala.
Acetum.] Acetabulum.
Aliter.] Aliud.
Oleum m.] Et oleum m.
Cepa e. r. faſciculo.] Cepam e. r. faſciculos.
pag. 217. *Pingue jus.*] Pinguium.
Obligas jus albo.] Obliga albo.
Thymum, origanum ſilphium.] Et timum, origanum, ſilf.
pag. 218. *Recens.*] Recentina.
In aqua marina.] In aquam marinam.
Anetho.] Aceto.

LIB. VIII. CAP. 2.

pag. 220. *In cervo.*] Deſunt.
Cervum.] Cervo.
Careum.] Cavo.
Suffundes.] Et ſuffundes.
Oleum m.] Et oleum m.
Platycerote.] Platone.
Aliter.] Aliud.

Digitized by Google

Calefactum amylo obligas.] Deſunt.
pag. 221. *Acetum, oleum.*] Acetum & oleum.
Mel, acetum, vinum, oleum. m. liquamen.] Melle, aceto, vino, oleo m. liquamine.
Embamma.] Embabam.
Adjectas.] Adjectum.

LIB. VIII. CAP. 3.

pag. 222. *Aliter.*] Deeſt.
Amylas, cum jam bulliit.] Amulum jam bulliet.
Aliter.] Abeſt.

LIB. VIII. CAP. 4.

pag. 223. *Silphium.*] Silfi.
Juniperi thymi, mentha arida.] Juniperum Timum, mentam aridam.
In unum.] In vino.
Mel.] Melle.

LIB. VIII. CAP. 5.

pag. 224. *In villina.*] Deſunt.
Succidaneis.] Cydoneis.
Aliter in Vitulina elixa.] In Vitulinam elixam, teres.
Oleum.] Oleo.

LIB. VIII. CAP. 6.

pag. 225. *Hadina vel agnina.*] Hædina ſive agnina.
Paratariis.] Farατariis.
Suffundes.] Abeſt.
Liquamen, piper, laſer.] Liquamine, pipere, laſere.
Cuminum tritum.] Deſideratur.
Oleum modice.] Et oleo modico.
C. minutim.] C. comminutum.
pag. 226. *Agnina cruda.*] A crudo.
Trituram in mortario.] Tritura mortario.
Hadus ſive agnus.] Hædum ſive agnum.
Aſſus.] Omittitur.
Zingiberis modicum.] *Adde* Petroſelinis ſcrupulos ſex laſeris modice.
Coctum.] Coctus.
Defrutum.] Defrictum.
Vel in ſp.] Sive ſportella.
Bullienti.] Bulliente.
Aliter.] Alia.
pag. 227. *Dactylos tritos octo.*] *Pone poſt* mellis acetabulum.
Coriandri ſemine.] Coriandri ſemen.
Hædus ſ. agnus paſticus. Mittis.] Hœdum ſ. agnum paſticum mittis.
Hadus laureatus ex lacte.] Hædo laurum ex lacte ſic facies.
Reples.] Dele.
pag. 228. *Piper.*] Expunge.

LIB. VIII. CAP. 7.

p. 229. *In porcellum. Abeſt* in.
Curas.] Abeſt.
Avicularii roſtro veſica.] Avicarii veſicæ.
Infibulabis.] Infiblabis.
pag. 230. *Avicellas.*] Aucellas.
Fibulas.] Fiblas.
Aliter.] Alia.
In porcellum elixum.] *Dele* in
Spongizas.] Sfongizas.
Porcellus aſſus tractomelitus. Porcellum.] Porcellum aſſum tractomel. in porcellum.
pag. 231. *Apiciano.*] Apicianum
Profundes.] Perfundes.
Porcellus Vitellianus.] Porcellum Vi-

Digitized by Google

Vitellianum.
Oleo.] Olei.
Vt.] Et.
Jus.] Ejus.
Porcellus Flaccianus.] Porcellum Flaccianum.
Oleo.] Olei.
Porcellus laureatus.] Porcellum laureatum.
pag. 232. *In cacabum olei modicum.*] In cacabo cum oleo modicum.
Porcellus Frontonianus.] Porcellum Frontonianum.
Porcellus Oenogaratus. Porcellum exoſſ.] Oenococtum porcellum exoſſas.
Porcellus Celſinianus.] Porcellum Ceſinianum.
In porcellum a.] Porcum a.
In porcellum hortulanum.] Abeſt.
pag. 233. *Turdi, ficedulæ.*] Adjiciantur turdi, ficedulæ.
Elixum ita facies. Teres.] Ita facies, Elixum teres.
Caraenum.] Careotam.
Oenogaratum.] Oenococtum.
Inferes.] Efferes.
Olei optimi acetabulum majus liquaminis minus.] Olei optimi acetabulum, aceti acetabulum minus.

Lib. viii. Cap. 8.

pag. 238. *Coquitur oleo.*] Coquendus cum oleo.
pag. 240. *Lepus Paſſenianus.*] Leporem Paſſenianum.
Aſpergis.] Aſperges.
Lepus Iſiciaticus. Eadem coctura condies.] Lepus Iſiciaticus. Leporem eſitiatum, eadem conditura condies.

pag. 241. *Colliges lacinias.*] Deſunt.
Ferbuerit, amylo.] Fervet amulo.
Ornas.] Ornabis.
Apponis.] Appones.
In leporem ſucco.] Leporem ſicco.
Sicut.] Atque.
Cum coloratur.] Tam coloratum.
Superfundes in patellam.] Super vatillam.
Tollitur.] Sumitur.

Lib. viii. Cap. 9.

pag. 243. *Glires.*] De apparatu & condimento glirium.
Tritis.] Trito.

Lib. ix. Cap. 1.

pag. 245. *Apicii Cælii &c.*] Incipit ejuſdem talaſſa. Lib. ix.
Et carabo induta.] Et cappari induſam ejus lig.
Liguſticum.] Abeſt.
Vinum.] Vini.
Elixaturis.] Elixauris.
Nardi.] Nocivam.
pag. 246. *Rutam.*] Ruta.

Lib. ix. Cap. 2.

pag. 248. *Obligas.*] Obligabis.
Torpedine elixa.] Turpedine elixa adhibeas.

Lib. ix. Cap. 3.

pag. 249. *Loligine.*] Lolligine.
Mel modicum.] Mellis modicum.
Farſili.] Farſile.

Lib. ix. Cap. 4.

pag. 250. *In ſepiis.*] Abeſt.

Digitized by Google

In ſepia farſili.] In ſepiis farſile.
Amylo.] Ab alieno.
Mittes.] Miſſis.
Ovis.] Et ova.
Uti.] Ut.
Oleum.] Olei.

LIB. IX. CAP. 5.

pag. 252. *In polypo.*] Deſideratur.

LIB. IX. CAP. 6.

In oſtreis.] Non exſtat.

LIB. IX. CAP. 7.

pag. 253. *In omne genus Conchyliorum.*] Deſunt.
I. Og Conchyliorum.] I. Og Conchyliorum conditura.

LIB. IX. CAP. 8.

pag. 254. *In echino.*] Non exſtat.
Oleum.] Olei.
Iterum.] Ter.
Modicum.] Modice.
In aqua calida.] In aquam calidam.
Obligas.] Obligabis.
Salſus.] Salſis.
Apparebunt.] Aptabiat.

LIB. IX. CAP. 9.

pag. 256. *In merulis.*] Omittitur.
Merulis.] Metulis.
Liquamen.] Liquamen mixtum.

LIB. IX. CAP. 10.

In ſarda & cordula.] Deſunt.
In ſardis.] In ſardis cordula mugile.
Farcilem.] Farſilem.

Pulegium.] Puleium.
Alece.] Allego.
Piper cum liguſtico.] Pipere liguſtico.
Ruta, careota.] Rutam, caryotam.
Vinum.] Vini.
Defrutum.] Deſritum.
Viride.] Viridem.
pag. 257. *In cordula.*] In cordula aſſa.

LIB. IX. CAP. 13.

pag. 260. *In ſalſa.*] Sine ſalſo.
Mittes piper.] Initiés piper.

LIB. IX. CAP. 14.

pag. 263. *Urticas.*] Orcas.
Careotum.] Careotam.

LIB. X. CAP. 1.

pag. 264. *Apicii &c.*] Incipit ejuſdem ALIA EYES LIBUS.
In piſcibus diverſis & variis.] In piſcibus.
Liquamine temperabis.] Liquamen temperabis.
Facias.] Facies.
Cepullam.] Cepulam.
Aliter.] Abeſt.
pag. 265. *Aneth. viride.*] Aneth. viridem.
Aliter jus.] Aliud jus.
Aliter jus.] Aliud jus.

LIB. X. CAP. 2.

pag. 267. *In congro.*] Abeſt.

LIB. X. CAP. 3.

pag. 268. *In cornuta.*] Deſideratur.

LIB.

Digitized by Google

Lib. x. Cap. 4.

In mullo.] Abeſt uti omnes ſequentium capitum inſcriptiones.

Lib. x. Cap. 6.

pag. 269. *Defrutum.*] Defrictum.

Lib. x. Cap. 7.

pag. 270. *Obligas.*] Obligabis.

Lib. x. Cap. 8.

Crocum magnum.] Crocomagma.
Defrutum.] Defrictum.
Aliter jus.] Jus aliud.
Defrutum.] Defrictum.
Aliter jus.] Jus aliud.
pag. 271. *Aliter jus.*] Jus aliter.
Anethum.] Acetum.
Defrutum.] Defrictum.
Aliter.] Aliud.

Lib. x. Cap. 11.

pag. 274. *Anethum.*] Acetum.

Lib. x. Cap. 12.

Ovi vitellum.] Ovitellum.
pag. 275. *Semen.*] Semine.
Acetum, vinum, liquamen.] Aceto, vino, liquamine.

Lib. x. Cap. 13.

Igni.] Signi.
In piſce oen.] Aliter in piſce oen.

Lib. x. Cap. 14.

pag. 276. *Rhum.*] Rus.
Caryotam.] Careotam.
Rhum.] Rus.
Mulſum.] Mulſum.

Explicit Liber X.

μόνῳ θεῷ δόξα.

Oedipo opus eſt ad intelligendas omnes has varias Lectiones. Fideliter omnia imitatus ſum, licet non omnia intellexerim. Ad minimum accurate expreſſi omnes lituras & ductus. H. Volkmar Schetzerus.

INDEX

Verborum, loquutionum & rerum in textu, notiſque contentarum.

N. *Notas, numerus poſt* N. *poſitus paginam indicat.*

A.

Abdomen coques. l. v. c. 3. n. 152, 191
Abſinthiatum Romanum. l. I. cap. 3. n. 10
Abſinthium Ponticum. l. I. c. 3. n. 10
Abſinthium acoris ſenſum tollit, idem de Lupuli floribus dici poteſt. n. 14, 92
Abundanter. l. IV. c. 2.
Accedit ſilphium. l. III. c. 7.
Accipenſer. n. 128
Accuratæ & compoſitæ Rapæ. l. I. c. 24.
Acetabulum quid n. 61, 62
Acetabulum majus Olei. l. VIII. c. 7.
Acetabulum minorem Olei. l. VI. c. 9. l. VIII. c. 6. liquaminis. l. VIII. c. 7. n. 234. mellis. 6.
Acetariorum præparatio. n. 93
Acetum. l. IV. c. 5. Aceti & ſalis præſtantia. n. 139
Acron. n. 138
Acu pungere, ne crepet. l. VII. c. 7.
Ad dimidium. l. IX. c. 13.
Adjectare. l. VIII. c. 2. n. 221
Adipes Phaſiani recentes & prædura. l. II. c. 2.
Adligare faſces. l. III. c. 2.
Admiſcere olivas virides. l. III. c. 9.
Ad momentum. l. IV. c. 5.
Adordinare. l. IV. c. 2.
Adornare nucleis. l. V. c. 4.
Æneum vas ſtanno obductum ob puritatem ſaporis. n. 4
Ærepetes. l. VI. n. 162
Æſtimare patinam adverſus aliquid liquidum. l. VII. c. 11.
Affigere in ſurculis. l. VII. c. 14.
Agitare ova. l. IV. c. 2. ramo ſatureiæ. l. VII. c. 6. Faſciculo origani. l. VIII. c. 4.
Agnus n. 228, crudus. n. 229
Agrilactucæ. l. III. c. 18.
Albamen Porri, l. II. c. 5. Albamen & capita Porrorum. l. III. c. 2. Albam. de Porris. l. IV. c. 3.
Albamentum Ovi. l. V. c. 3. l. VI. c. 9.
Albor Ovorum. l. I. c. 6. n. 16
Album Ovorum. l. VIII. c. I.
Album Roſarum. l. I. c. 4.
Alex colatus. l. I. c. 6. n. 196 manducatur cum alece, & ſinape. l. VII. c. 2. condiri alece. l. IX. c. 10. Gari fæces. n. 188
Alexandrinus mos. l. III. c. 4.
Alica. n. 158, 196
Alica res Africana ſive Ægyptia & non Romana. n. 163

Alica

Digitized by Google

Alica elixata. l. II. c. I. n. 56. l. IX. c. 10. alicam purgatam infundere. l. V. c. I.
Alicata. n. 196
Aliquanto tempore. l. I. c. 5.
Allium. l. IV. c. I. ejus virtus ſeptica. n. 106
Alternis aptare obſonia. l. V. c. 3.
Altiles Palumbi & Columbæ. n. 169
Altior, i. e. pinguior, habilior. l. VI. c. 6.
Amara coctione fiunt ingrata. l. I. c. 3. n. 12
Ambiga. l. VI. c. 7. n. 174
Ambulare ex ſe & humorem conſumere. l. VI. c. 9.
Ammeum. l. I. c. 27. n. 41.
Amulum & Amolum pro Amylo. n. 63
Amygdalæ depilatæ. l. II. c. 2. n. 171. toſtæ. l. VI. c. 5. dulces & amaræ. n. 171. Amygdalæ depilatæ & lotæ ex creta argentaria. n. 64
Amylare. l. VIII. c. 3.
Amylare fervefactum. l. VII. c. 5. jus. l. VII. c. 6. l. II. c. 2. n. 60. amylo obligas ſpiſſo. l. VIII. c. 2, 3.
Amyli ſalubritas præ farinis. n. 63, 100
Anas. l. VI. c. 2. n. 165. Anas & rapis nobiſcum & veteribus commune condimentum. n. 167
Anethatus pullus. lib. VI. c. 9.
Anethum. l. I. c. 27. n. 41
Anethi flores. l. VI. c. 5. ſemen. l. VI. c. 9.
Anethi modicus faſciculus. l. IV. c. 4.
Anguilla. l. X. c. 14. ejus laudes & præſtantia. n. 275
Angularis. l. V. c. 3. n. 151. l. VII. c. 4.
Anſer. l. VI. c. 5. c. 8. n. 171
Anſerum altilium jecora omiſſa. n. 175. ab Heliogabulo canibus data. n. 176
Anſeris jecur ingentis magnitudinis. n. 171, 176
Aper. l. VIII. c. I. n. 218.
Aperire ſepiam. l. IX. c. 4. in duas partes. l. VII. c. 8.
Apicios duos tantum fuiſſe non tres. n. 26
Apicius noſter de Romanis loquitur, ac ſi alienigena eſſet. n. 64. pro Apicio noſtro apologia. n. 105
Apiciana Salacacabia. l. IV. c. I. patina. l. IV. c. 2. minutal, l. IV. c. 3. conchichla. l. V. c. 4. jus frigidum. l. VI. c. 8. Offellæ. l. VII. c. 4. jus crudum Apicianum in Porcellum. l. VIII. c. 7.
Apud Apicium noſtrum plura fuerunt condimenta quam nunc ſunt.
Apii muſtei. l. VII. c. II. Apium. l. I. c. 27. Apium viride. l. II. c. 2. Apii virides. l. III. c. 2.
Apodermum. l. II. c. 2. Apotherma. n. 61
Appendere. l. VIII. c. 7.
Apponere. l. II. c. I.
Aprinum condimentum. l. VIII. c. I. n. 219
Aprugnæ elixatio ex aqua marina. n. 219. Apua. l. IV. c. 2. n. 126
Aptare Porcellum. l. VIII. c. 7.
Aqua calida. ad aquam calidam coques. n. 125
Aqua recens. l. IV. c. I. aqua ciſternina. l. II. c. 2. ejus ſalubritas. n. 63
Aqua, poma & carnes quaſcunque cito corrumpit, ſed concoctionem ideo faciliret. n. 39
Aquam pluvialem ad tertias decoquere.

Digitized by Google

quere. l. I. c. 17. n. 31
Aqua marina elicit ſalem è ſalſamentis. n. 24
Aqua marina Aprum elixare. l. VIII. c. I. n. 219
Aqua nitrata. l. VIII. c. 15.
Aqualicus. l. VII. c. 7. n. 198
Aquatius vinum. l. IX. c. 9.
Armilla Petaſonis. l. VII. c. 9. n. 201
Articulus pernæ. l. VIII. c. I.
Articulus quid. n. 219
Aſaris. l. VII. c. 5. aſareos ſcrupul. ſex. l. VIII. c. 6.
Aſello piſce unde nomen. n. 120, 127
Aſelli fricti pulpæ. l. IV. c. 2. n. 127
Aſparagi. l. III. c. 3. n. 77. l. IV. c. 2. ſuccus aſparagi. ibid. n. 125. aſparagorum præciſuræ. n. 126. tritæ & vino colatæ. ibid.
Aſparagi ſuccus & præciſuræ in jure. n. 126
Aſparagi cito coquuntur. n. 77 eorum ſiccatio. n. 77
Aſparagis vis quædam ſeptica ex urina foetida. n. 77
Aſſare, ſubaſſare. l. II. c. I.
Aſſaturæ. l. VII. c. 5. n. 193
Aſſatura in collari. ibid. 193
Aſſulas habere. l. II. c. I. n. 55
Aſtacus. l. II. c. I.
Atramentum Sepiarum. l. V. c. 3.
Attagena. l. VI. c. 3. n. 168
Attorrere. l. VII. c. 5.
Attorrere nuces. l. IV. c. 2.
Avellana. n. 171
Avicellæ & Aucellæ. l. IV. c. 5. l. V. c. 3. l. VIII. c. 7.
Avicularius. ibid. n. 234
Aves Hircoſæ. l. VI. c. 6. n. 172
Aves cur farinâ ſtrictim involvendæ. n. 172
Avium deplumatio & exenteratio. n. 174, 175
Avis ſapidior & altilior. l. VI. c. 6. n. 173
Avis farina, oleo ſubacta, contecta. n. 172
Aulicoctium. n. 196
Aurata piſcis. l. IV. c. 2. l. X. c. 12. n. 274
Per Auriculam ova infundere. l. VIII. c. 7.

B.

Bacca Lentiſci. l. III. c. 16. n. 93.
Bacca myrtea exenterata. l. II. c. I. l. VII. c. 5.
Bacca rutæ. l. X. c. 12.
Baiæ. n. 263
A Balneo ſumere. l. IX. c. 8.
Batillus candens. l. VII. c. 9. n. 201
Batuere ſoleas. l. IV. c. 2. n. 122, 124, 130
Bene inferre. l. III. c. II. & 12.
Betæ minutæ. l. III. c. 2. n. 73 albæ. l. IV. c. 5.
Betarum media. n. 127
Betaceorum faſces. l. III. c. II. l. IV. c. 5.
Bilibris hordei. l. VII. c. 9.
Boleti. l. VII. c. 13. n. 208, 209. coliculi Boletorum, thyrſi Boletorum. ibid. quales. n. 209
Boletare. l. II. c. 4. n. 56. l. V. c. 2. l. VIII. c. 7.
Botargo. n. 258
Botelli. l. II. c. 3. & botuli. n. 65, 66
Braſſica Alexandriæ amara oritur. n. 71
Braſſicæ elegans coctio. n. 71
Braſſicarum Apiciana coctura. ibid.
Braſſica celebre antidotum contra ebrietatem. n. 85
Brevis herba. i. e. Lapathum. n. 126
Bubula caro, ejus præſtantia. n. 224. ſive vitellina. l. VIII. c. 5. n. 225

Bu-

Digitized by Google

Buccellæ maceratæ, tractæ vel panis puta. l. vii. c. 6.
Buccellæ muſteorum. l. vii. c. 9.
Buccellæ majores. l. vii. c. 11.
Bulbi. l. iv. c. 5. inverſi. n. 142. l. vii. c. 12. n. 207
Bulbi fabriles. l. viii. c. 7. in camino & ad fumum ſiccati ut fabriles uvæ. n. 234
Bulbi ex Orchidum genere. n. 207. linea bulborum. n. 207
Bullire. l. vi. c. 9. l. viii. c. 1.
Bullire tres undas. l. viii. c. 6.

C.

Cacabus quid. n. 86
Cacabulum. l. iv. c. 1. & 5. l. vi. c. 9.
Caccabum. l. ii. c. 1.
Calamintha. l. iii. c. 4.
Calcare in mortario. l. ii. c. 3. n. 65
Calix liquaminis. l. ii. c. 2.
Calloſiores ad guſta. l. iii. c. 4.
Callum vincere. l. ii. c. 2. n. 61
Callum. l. vii. c. 1. n. 184. aprugnum.
Callum porcinum. l. i. c. 9. n. 22
Camerinum. l. i. c. 3. n. 11
Cammarus. l. ii. c. 1. idem qui Aſtacus. n. 55
Candaulen Athenæi. n. 107
Cannæ. n. 187, 189
Cantabrum. l. vii. c. 1. in cantabro involvere. n. 185
Capadia. l. ii. c. 5.
Capillum porri. l. viii. c. 8.
Capitati porri. l. iv. c. 3.
Capitinæ. n. 237
Caporum teſticuli. n. 181
Caprea. l. viii. c. 3. n. 222
Capus. l. vi. c. 9. n. 181
Carabus. l. ix. c. 1.
Carænum. l. i. c. 33.
Carbones. l. i. c. 1. n. 3. carbones appendi ſolere. n. 7. arida ligna. n. 7
Carbones amaritudo non exigit. l. i. c. 3.
Cardamomum. l. i. c. 34. n. 51.
Cardui. l. iii. c. 19. cardui Sylveſtris radices, ſive aſparagi antiquis tantum in uſu. n. 98, 99
Caricæ. l. vii. c. 9. caricarum mira vis ad carnes teneras faciendas. n. 202
Cariotæ. l. i. c. 33. l. iii. c. 4. dactyli vel caryotæ. l. vi. c. 3
Carotæ ſive paſtinacæ. l. iii. c. 21. carotæ veterum haud noſtræ. n. 102
Caro porcina condita Anglicè *Brawn*. n. 23, 186
Caro ferina. l. viii. c. 1. cervina. l. viii. c. 2. caprina. ibid. c. 3. vitulina. ibid. c. 5. ovina. ibid. c. 4. hædina & agnina. ibid. c. 6. n. 228
Carnis cujuſque excellentia & gradatio. n. 60, 63
Caro ægrè conſervatur in æſtate, at piſcium & inſectorum facillimè. vel calidiſſimis regionibus. n. 21
Carnis conſervandæ alii modi. n. 21
Carpere in pulpas. l. iv. c. 2.
Caſeus. l. iv. c. 1. n. 104
Caſeus bubulus, ſale conditus. ibid. veſtinus. l. iv. c. 1. n. 105. caſeus dulcis. l. i. c. 33. n. 50. recens. l. iv. c. 2. caſeus mollis excaldatus. ibid. n. 124
Caſtaneæ. l. v. c. 2.
Catillus ex lactucis *Athenæi*. n. 125
Cavier an è ſilpro aut ſit ſturionis ova potius ſalita? n. 258
Cepa. l. 2. c. 3. ſicca. l. iii. c. 4, 15.

Digitized by Google

c. 4, 15. n. 79. arida. l. IV. c. 1. n. 105, 107. l. VIII. c. 8. n. 242
Cepæ ſiccæ Askalonicæ. l. IV. c. 2. n. 122
Cepæ pallacanæ. l. IV. c. 2. n. 122. 130. l. IX. c. 1.
Cepæ cur fiunt aridæ, mitiores; forte Ægyptiorum inventum. n. 107
Cepe rotundum. l. VIII. c. 8. n. 242. 243.
Cepulla. l. VII. c 6. arida. l. IX. c. 1.
Cepuros, i. e. Olitor. n. 70
Ceraſia. l. I. c. 20. Angliæ Indigenæ. n. 34
Cerebella cocta. l. II. c. 1. quatuor. l. IV. c. 2. cerebella dicta de minoribus quibuſdam animantibus gallinarum puta aut porcellorum. n. 58
Cerebella enervata. l. V. c. 4.
Celſinianus Porcellus. n. 234. Porcelli teſtamentum. n. 236
Cervus. l. VIII. c. 2. n. 221. cervina conditum. ibid.
Charaxare. l. VI. c. 9. ſciſſuris. ibid.
Chartâ involvere. l. IX. c. 10. n. 257
Chartâ omentum cooperies. l. VIII. c. 6. n. 234
Chartâ præcludere. l. VIII. c. 7. n. 235
Chartâ obturare & fiblare. ibid.
Chartâ colligere lacinias. l. VIII. c. 8. n. 202
Chartâ antiquorum qualis. n. 243
Cicer. l. IV. c. 4. l. V. c. 8.
Cicer Severi deliciæ. n. 161
Ciperus. l. I. c. 5. cyperis. l. VII. c. 4. 5.
Circelli iſiatici. l. II. c. 5. n. 68. circellus rotundus. ibid.
Circumſpargere. l. VIII. c. 8.
Citrini. l. III. c. 5. n. 81. citrini cucurbitarum genus. n. 35
Citrium de Cucurbitarum quodam genere. n. 135
Citrium purgatum intra foras. l. IV. c. 3.
Citri folia de Terebinthina aut cedro. n. 14
Citri folia viridia. l. I. c. 4. n. 13
Citria, citrum. l. I. c. 21. n. 35
Clybanus. l. VII. c. 5. n. 193.
Cnici ſemen. l. I. c. 27. cnici flores. l. VII. c. 6. l. VIII. c. 1. n. 219
Coagitare. l. II. c. 1. & IV. c. 3.
Coagulatum lac coquere. l. VII. c. 11. Coagulum. l. VIII. c. 6.
Coctura dimidia. l. VI. c. 2. n. 166. media coqui. l. IV. c. 3.
Coctura media. ibid. prope cocturam. l. VI. c. 7. l. VIII. c. 7. cocturam adjicere. l. IV. c. 3. prima coctura. n. 166.
Coctura mellis. l. I. c. 1.
Cochleæ terreſtres. n. 213
Cochleæ elixæ. l. IV. c. 5. n. 141
Cochleæ mirificè ad Venerem. n. 213. maxime earum cervices & quare. ibid.
Cochleæ paſtæ lacte. l. VII. c. 16. n. 213
Cochleæ exemptæ. n. 213
Cochleare unde dicatur. n. 214
Cochlearum purgatio & quædam ſaginatio involuntaria. n. 213
Cochleare piperis: dimidium cochlearium & cochleare. l. III. c. 10. quid. n. 61, 97.
Coctiva condimenta. l. IX. c. 4.
Codiculæ. l. VII. c. 1. n. 184
Cœna dubia. n. 126, 127
Colare per colum. l. IV. c. 2.
Coliculus mollis, coliculorum minutiæ. l. IV. c. 4.
Collare. l. VII. c. 5. elixum. ibid.

Digitized by Google

ibid. collare porcinum. l. VII. c. 6. n. 193
Colluere liquamine. l. VIII. c. 6.
Colocaſium. l. VII. c. 15. n. 212. acron colocaſium. ibid. l. V. c. 5. l. III. c. 4. l. IV. c. 4. jus colocaſiorum. n. 79, 138.
Colocaſios coquendi modus, acron colocaſios. n. 138. rotulæ colocaſiæ, i. e. taleolæ. n. 212
Colorem Romani vocant. l. II. c. 2.
Colorare defruto. l. VIII. c. 1. l. VII. c. 6. paſſo. l. III. c. 20. cuminatum coloratum facies. l. III. c. 21.
Columbades olivæ. l. VI. c. 9. n. 180
Columbæ. l. VI. c. 4. n. 169. columbæ apud nos altiles & rupeſtres. n. 169
Colus. n. 123
Combibere. l. V. c. 4. l. VI. c. 9. l. VII. c. 14.
Combullire donec ſpiſſet. l. VIII. c. 8.
Combuſtura. l. IV. c. 4. l. V. c. 5.
Commiſceri. l. II. c. 3.
Commiſcere in ſe omnia. l. II. c. 5. in unum. l. VIII. c. 4.
Compendia pulpæ. l. II. c. 5.
Compeſcere vini rore. l. I. c. 1.
Complere melle. l. VII. c. 9.
Complicare in rotundum. l. VII. c. 4.
Componere Oſtrea. l. I. c. 12.
Compoſitum porcellum perfundere. l. VIII. c. 7. & 8.
Comprehendere melle. l. III. c. 18. n. 97
Compungere ut bibant. l. VII. c. 11. tubera. l. VII. c. 14.
Concerpere pulpas. l. IV. c. 3.
Conchicla farſilis. l. V. c. 4.
Conchicla cum faba. l. V. c. 4. n. 155. Concichla cum faba, apud nos eduntur. n. 156. ita & ipſa piſa quædam, de piſa ſimplici. ibid.
Conchicla commodiana. ibid. n. 155. Conchicla farſilis ſive conchiclatus pullus vel porcellus. ibid.
Conchylia. l. IX. c. 7. l. I. c. 29. n. 44. conchyliorum omne genus. l. IX. c. 7. n. 253
Concidere particulatim. l. VIII. c. 7. minutatim. l. VIII. c. 8.
Condimentum. l. II. c. 4. n. 67
Condimentum aprinum. n. 216.
Condimenta coctiva. l. IX. c. 4. n. 250
Condimenta moretaria. l. X. c. 10. l. VI. c. 4.
Condimenta viridia. l. III. c. 4. n. 79. l. VIII. c. 1. l. VI. c. 5.
Condimenti ſcrupuli ſex. l. VII. c. 5.
Condimentum iis mittere. l. VII. c. 4.
Condimentorum ratio a medicis inſtituta. n. 194
Conditura quid. n. 87
Conditura his ſuperadjicitur. l. VII. c. 4. n. 2, 87
Conditura piſcium marina. n. 24.
Conditura de oſtreis. l. IV. c. 2.
Conditura Veneta. n. 265.
Conditaram tollere. l. VIII. c. 8.
Condituram facere ſuper pullum. l. VI. c. 9.
Conditurarum ratio à medicis inſtituta, uſus coquis relictus. n. 111
Conditum. n. 122
Conditum camerinum. l. I. c. 3. n. 10
Conditum maſticatum, conditorum plura genera ab Heliogabalo inventa. n. 5.
Conditum melizomum. l. I. c. 2. n. 8

Con-

Conditum paradoxum. l. I. c. I. n. 2
Conditum roſatum & violatum. l. I. c. 4.
Confectionem invenire. l. IV. c. 3.
Confractum piper. l. VII. c. 14.
Confringere ova. l. I. c. 9. pulmones. l. VII. c. 10.
Conger. l. X. c. 2. n. 267
Congium. n. 2
Conſtringi ex lino. l. VIII. c. I.
Conſtringitur diligenter. l. VIII. c. 6.
Conſuitur & ſic coquitur. l. VII. c. 2. & 8. l. VIII. c. 7.
Contegere. l. III. c. 15.
Contemperare in ſe. l. IV. c. 2.
Conterere farinam. l. III. c. 9.
Contingere. l. III. c. 20. n. 100
Contingere jure. l. VIII. c. 6.
Converſari poteſt. l. V. c. 3.
Cooperire. l. III. c. 2. l. VIII. c. 6.
Copadia porcina. l. V. c. I. l. VII. c. 6. n. 196. hædina vel agnina. l. VIII. c. 6.
Copis culter barbaricus. n. 196
Coquere in ſe. l. IV. c. 3. n. 74
Coquinariæ artis quædam Oſtentatio. n. 126. de re coquinaria plurimi medici antiqui ſcripſerunt. Præfat.
Cordula. l. IX. c. 10. n. 257
Coriandrum viridem & ſemen. l. IV. c. 3. n. 48
Coriandratum. l. IX. c. I.
Corium reddere. l. VII. c. 9. n. 201, 219. tollere. l. VIII. c. I. n. 219
Coria ſingula. l. IV. c. 2. per ſingula coria ſubſternere. n. 120, 124
Cornulum. l. VIII. c. I.
Cornuta. l. X. c. 3.
Corocotta. n. 237
Coronam bubulam aſpergere. l. IV. c. 2.
unum Corpus facere. l. VII. c. 11.
Coſtus. l. IX. c. 8. coſtum. l. I. c. 30.
Cotonea ſive cydonea mala. l. I. c. 19. l. IV. c. 2. defrutum de coroneis. n. 62
Craticula. l. VII. c. 2. in craticula aſſare. l. VIII. c. 6. ſubaſſare. n. 187
Crepare. l. VII. c. 7. n. 198.
Creta argentaria ad candorem. l. II. c. 2. è terris ſigillatis. n. 62, 64
Cribellare & ad leviſſimum pulverem redigere. l. I. c. 5.
Cribrare. l. I. c. 5. n. 15. Cribellare.
Crines loliginis. l. II. c. I.
Crocus. l. I. c. I. 3. n. 219. Magnus. l. X. c. 8.
Crocus adverſus crapulam. n. 6
Crocomagma. l. X. c. 8. n. 271
Cucumeres. l. III. c. 6. raſi, cucumerum præparatio. n. 81
Cucurbitæ longæ Anglis ignotæ: earum conſervatio in hyemem. n. 79
Cucurbitæ calloſiores ad guſtum. n. 79
Culter eburneus vel oſſeus, ita cultellus ſuccineus. n. 124
Cultello aperire. l. VII. c. 7.
Cumana. l. IV. c. 2. n. 119. in cumana compones. ibid. & l. VI. c. 9. cumana munda. l. V. c. 4. n. 156. l. VI. c. 6. in cumana colas. l. VII. c. 11.
Cumana ollæ quoddam genus ſpongioſa: fictilia vitreata novum inventum. n. 156
Cuminum. l. I. c. 32.
Cuminum Æthiopicum aut Syriacum aut Lybicum. l. I. c. 32.

Cu-

Digitized by Google

Cuminum minutum aſperges. l. IV. c. 2.
Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis. l. IX. c. 13.
Cuminatum. l. IV. c. 2. l. I. c. 29. n. 44. l. III. c. 4.
Cuniculi. l. II. c. 2.
Cupella. l. I. c. 2.
Cupreſſus. l. I. c. 7.
Curare piſces. l. IV. c. 2. n. 122. oſtrea. ibid. Porcellum. l. VIII. c. 7. Leporem. l. VIII. c. 8.
Cuſtodire, ut roſam a rore ſiccam mittas. l. I. c. 4. n. 12. cuſtodire multo tempore. l. I. c. 22.
Cyathus. l. VI. c. 2.
Cymæ & coliculi. l. I. c. 9. non inter opſonia numerandi. n. 85. coliculorum folia. ibid. Cymata. n. 85.

D.

DActyli oſſibus torridi. l. I. c. I. n. 7. pingues. c. 32.
Dactyli vel cariotæ. l. VI. c. I. omne genus dactylorum. l. VI. c. 5. dactyli exoſſati. l. VIII. c. 7.
Damaſcena. l. IV. c. 5. pruna vel Damaſcena enucleata. l. VI. c. 2. l. VIII. c. 6. l. X. c. I. 6. macerata. l. VIII. c. 2, 4. n. 222
Decarnare. l. VII. c. 9. n. 201
Decidere ſubtiliter. l. IV. c. 5.
Decoquere vinum. l. I. c. I. n. 2
Decuſſatim. l. VII. c. 4.
Deformare iſicia l. IV. c. 2.
Defricato oleo. l. IV. c. 2.
Defrutum ejuſque uſus. l. I. c. 19.
Defrutum caricarum, quod Romani *colorem* vocant. l. II. c. 2. n. 64
Defrutum de Cotoneis. l. II. c. 2. quod ſole fervente in mellis ſubſtantiam cogitur.
Defrutum ex vino rubro, colorare defruto. n. 219
Delavare porcellum. l. VIII. c. 7.
Dentex. l. IV. c. 2. l. X. c. II. n. 274
Depilare. l. II. c. 2. n. 62. perdicem. l. VI. c. 5. nuces. n. 171. depylatæ amygdalæ. l. II. c. 2. perdices. l. VI. c. 3.
Deſignare offellas in cute. l. VII. c. 4. n. 191
Deſpumare. l. I. c. I. l. IX. c. 3. deſpumatio mellis ut commodè fiat ex mora atque iterata ferveſactione.
Deſtringere. l. VII. c. 6. n. 196
Diabotonum. n. 265.
Diſcus. l. II. c. 5. n. 68. verſare in diſcum. l. IV. c. I. in diſco vertere. l. VII. c. II. impenſam in diſco pones. l. VIII. c. 6. in diſco ſumi. l. VIII. c. 8.
Diſpergere oleum. l. IV. c. 2.
Diſſilire. l. VI. c. 9. l. VII. c. 7.
Diſſolvere in ſe. l. VII. c. II. Ova. l. VIII. c. 7.
Diſſolvere cum aceto. l. I. c. 30.
Diſtillare. l. VII. c. 9.
Dolium muſti. l. I. c. 4.
Doliolum vitreum. l. I. c. 13.
Ducere. l. IV. c. 2. n. 121
Ducere ad ſe. l. V. c. 3. & 4. l. VII. c. II. cum bene duxerit. l. VIII. c. 6. ut ducat. l. V. c. 4. n. 155. i. e. coëat. l. IV. c. 2. n. 124
Dulcia de melle. l. I. c. 14. n. 29
Dulcia domeſtica, ex melle. l. VI. c. II. dulcia piperata. ibid. n. 205, 206. dulcia domeſtica, titulus frugalis. n. 206.
Duploides ſubſternere. l. IV. c. 2. n. 121
Duracina Perſica. l. I. c. 26. n. 39, 79.

Du-

Digitized by Google

Duracina primotica puſilla præcoqua, i. e. perſica mala. l. IV. c. 5.
Duriſſima puls. l. VII. c. II.

E.

ECHinus. l. IX. c. 8. ſalſus. ibid. l. VII. c. 8. n. 254, 255
Echini recentiores. l. IV. c. 2. n. 120.
Edulia ficta atque irrita. n. 262
Ejicere utriculum de porcello. l. VIII. c. 7. Vitella. l. V. c. 3.
Elixare oleo. l. III. c. 6.
Elixatura. l. IX. c. I. Elixa. l. VII. c. 6. n. 196. Elixare. l. II. c. I.
Elixatim. l. IV. c. 3.
Elixam perſiccatam & ſabano expreſſam. l. VII. c. 6.
Embamma. l. III. c. 18. n. 97. l. VIII. c. 2, 7. n. 221
Emphractum Baianum. l. IX. c. 14. n. 263
Enchraſicoli, hodiernum garum. n. 126.
Enervare, nervos eximere. l. II. c. I. n. 55. cerebella. l. IV. c. 2.
Enervata cerebella. l. VII. c. 7.
Enucleata pruna. l. X. c. I.
Epimeles, i. e. accuratus & diligens. l. I. c. I. n. 2
Erucæ ſuccus. l. VII. c. 12. n. 207. ſemen. l. VIII. c. I. l. I. c. 27.
Excaldata caro. l. VIII. c. 6. n. 228
Excaldatum caſeum. l. IV. c. 2. n. 124
Excavare panem. l. IV. c. I. cucurbitam. l. IV. c. 5.
Exemptæ cochleæ. l. VIII. c. 7.
Exenterare per guttur. l. VI. c. 7. à gutture. l. VIII. c. 7.
baccæ myrteæ exenteratæ. n. 219
Exfoliare roſas. l. IV. c. 2. n. 119, 123
Exigere. l. I. c. 3.
Exinanire in patella ænea. l. II. c. I. n. 56. in boletari. ibid. jus exinanies in patinam. l. III. c. 14.
Exinaniri inteſtina integra. l. VIII. c. 6.
Exitus ſolutior. l. I. c. 2.
Exornare. l. II. c. 5. n. 60. tubera. l. VII. c. 14.
Exoſſare piſces. l. IV. c. 2. l. VII. c. 4. n. 191
Exoſſare pullum à pectore. l. V. c. 4.
Exoſſari à gula. l. VIII. c. 6.
Exoſſari per gulam in modum utris. l. VIII. c. 7.
Expandere. l. VII. c. 2.
Expanſi renes. l. VII. c. 8.
Expedire. n. 181.
Expromari. l. VI. c. 2.
Exſpuere humorem. l. VII. c. 4. n. 191
Extenſum leporem ornare. l. VIII. c. 8.

F.

FAba. l. V. c. 3. n. 150. c. 4. n. 156.
Faba nondum condita. l. III. c. 10.
Fabaciæ virides. n. 159. Baianæ. l. V. c. 6.
Fabri. *L. Nonnius* notatur. n. 88.
Fabriles bulbi n. 234. fabriles uvæ. ibid. n. 238
Facere farinam ex Necho. l. XI. c. 14.
Facere ſuccum ex moris. l. I. c. 22.
Facere in unum corpus. l. IV. c. 2.

Fæni-

Digitized by Google

Fæniculum. l. I. c. 35. ſemen. l. V. c. I.
Fæniculus mollis. n. 159
Fœnum Græcum in leguminibus numeratum. l. V. c. 7. n. 160.
Farcimina cocta integra. l. VIII. c. 7. l. II. c. 5. n. 68
Farcire inteſtinum. l. II. c. 3.
Farina. l. III. c. II.
Farina oleo ſubacta. l. VII. c. 9.
Faſces adligare. l. III. c. 2.
in Faſciculum manu redigere. l. III. c. 12.
Faſciculo rutæ agitare. l. VIII. c. I.
Fatuum. l. IV. c. 2. n. 122. 124.
in uno Ferculo mirifica omnium miſtura.
Fervere ad momentum. l. 4. c. 5.
Fervefacere. l. VII. c. 5.
Ferulâ commotum. l. I. c. I.
Fiblare. l. VIII. c. 7. n. 234
Fiblas tollere. l. VIII. c. 7. i. e. fibulas, n. 234
Ficatum. l. VII. c. 3.
Ficatum præcidere ad cannam. n. 189. hepar immenſum ex ſtagnante chylo ſupervacaneo. ibid.
Ficedulæ curatæ. l. IV. c. 2. integræ. n. 120. l. VI. c. 4.
Ficedulæ ex ſucco aſparagi. n. 125.
Ficedulæ, & melancorphiæ eædem aviculæ, paſſim in Angliâ: mira iis cautûs dulcedo, *Chats* appellantur. n. 125
Fictilia Antiquorum non plumbata, propter ſalubritatem æſtimata. n. 156
Ficta edulia. n. 262
Ficus. l. I. c. 20.
Fiſtula avicularii, roſtro veſicæ bubulæ adligata. l. VIII. c. 7.
Fiſtula percutere. l. IV. c. 2. n. 121
Fit ita ſarda. l. IX. c. 10.
Flaccianus. n. 234
Folium. l. I. c. I. 3. l. IX. c. I, 7. n. 3. Malabathri. n. 44.
Folium Nardi. l. IX. c. I, 7. Spica Indica & folium. l. IX. c. 8.
Formare Iſicia. l. II. c. I. piſcem in formella. l. IX. c. 13. n. 261, 262
Frangere in Medio. l. VIII. c. 7.
Fretale. l. I. c. 5. n. 193. l. VII. c. 5.
Frigere oſellas. l. VII. c. 4.
Fricare in ſe l. II. c. I. l. VII. c. 4. de ſuo ſibi. l. V. c. 4.
in Frigidum mittere. l. IV. c. 5.
Frontonianus. n. 181, 234.
Fruſta panis tria. l. IV. c. I. ſuminis cocti. l. IV. c. 2.
Fruſtatim concidere. l. IV. c. 2.
Fumare. l. II. c. 5.
Fungi faginei. l. VII. c. 13. n. 208, 209
Fungi ſuilli. n. 209. Vide Spongioli & Tubera.
Fungorum ſatio atque cultura. n. 100. ut optime coquantur. n. 147
Fungorum præparatio apud veteres ſuccineis novaculis & argenteo apparatu. n. 58. notatur Harduinus. ibid.
in Furnum mitti. l. VIII. c. 6.
in Furno macerare. ibid.

G.

Gallina. l. III. c. 4.
Gallina candida ſuavior nigra. n. 182. ex Gallina Mattya, i. e. lautum quoddam ferculum. n. 182
Garum ex Cammaris. l. VII. c. 12.
Garum hodiernum Enchraſicoli ſunt. n. 126

Digitized by Google

Gari cujuſdam confectio. n. 209. vide Liquamen.
Gigeria pullorum. l. IV. c. 2. n. 121, 124. c. 5. l. V. c. 3.
Glandulæ hædinæ. l. IV. c. 1. n. 105. porcellinæ. l. IV. c. 3. n. 134
Glandulæ porcinæ, quæ *glandium* & *glandia* apud Plautum appellantur. n. 135
Glis. l. VIII. c. 9. n. 244
ad Glires condimentum. n. 244.
Glires cibum quotidianum etiam per hyemem capiunt. n. 244
Globus condimentorum. l. VIII. c. 8.
Gravitudo. l. III. c. 6. i. e. gravedo, moleſtia, aggravatio.
Grus. l. VI. c. 2. ex rapis. ibid. n. 165
Gruum noſtratium carnes valde amaræ; aliæ grues veterum fuerunt. n. 165, 166
Guſtum verſatile. l. IV. c. 5. n. 141. infra tituli ratio: patinam verſas in lancem. n. 141.
Guſtum de oleribus. ibid.
Guſtum de Cucurbitis farſilibus. ibid. de præcoquis. ibid.
Gypſare. l. I. c. 25. n. 31. l. X. c. 1.
Gypſata patina ad liquanda piſcium oſſa. n. 267

H.

HAlieus, i. e. Piſcator. n. 265. Harduinus in Plinium notatur. n. 209
Helenium. l. I. c. 5.
Hemina conditi. l. IV. c. 2. n. 122
Hemina nucleorum. l. V. c. 3. n. 150
Herbæ ruſticæ. l. III. c. 16. n. 93
Herbæ omnes virides. n. 269
Hædus ſive agnus Syringatus. l. VIII. c. 6. tarpeianus, paſticus, laureatus. ibid.
Hortulanus. n. 234
Hortus. n. 70
Humelbergius doctiſſimus. n. 74
Hydrogarum, i. e. liquamen aquâ ciſterninâ temperatum. l. II. c. 2. ad unum liquaminis acetabulum aquæ ſeptem mittes. ibid.
Hydrogarata iſicia. n. 61
Hydromela loco aquæ pluvialis ad tertias cocta ab uvis ſervatis. n. 31
Hypoſphagma. l. V. c. 3. n. 152.
Hypotrimma. l. I. c. 33. condimentum Stomachicum liquidiuſculum. n. 50
Hyſſopus Creticus. l. I. c. 27

I.

JEcuſcula pullorum. l. IV. c. 2. Ignis lenis & thermoſpodium. n. 110
Ignis molliſſimus. l. X. c. 13. n. 276. ignis lentus. l. I. c. 1. l. VIII. c. 8. igni lento fervere. l. II. c. 2.
ad Ignis vaporem ponere ut caleat. l. II. c. 2.
Ignis accenſio ſæpius iterata in coctionibus. n.
Impendere & Implere: impenſa eſt farcimentum. n. 123, 124.
Impenſa. l. IV. c. 2. n. 118
Impenſa Tarentina. l. VIII. c. 7. n. 235. impenſa iſicii. l. II. l. IV. c. 2. n. 118. impenſa ut coire poſſit. l. VIII. c. 4. c. 5. impenſam præparare. l. VIII. c. 7. impenſa ventrem. l. VII. c. 7.
Impinguere. l. VIII. c. 7.

Im-

Digitized by Google

Implere inteſtina. l. 2. c. 5. Porcellum. l. VIII. c. 7.
Impenſâ ventrem l. VII. c. 7.
Imponere ad vaporem. l. IV. c. 2. ſupra ignem calidum. l. IV. c. 4. ſupra ignem lentum. ibid. ſuper ignem calidum. l. V. c. 5.
In pro ex vel cum. l. III. c. 10.
Incaraxare. l. VI. c. 5.
Includere in iſiciò. l. II. c. 2.
Inducere. l. II. c. 2.
Inducta locuſta. l. IX. c. 1.
Induta. n. 246
Indureſcere. l. VI. c. 3.
Inferre ſorbendum. l. II. c. 2.
Inferre ad menſam. l. IV. c. 2.
Infervere. l. IV. c. 3.
Infiblare. l. VIII. c. 7. n. 229, 234.
Infringere ora dura. l. VII. c. 10.
Infundere vino. n. 13
Infuſio roſarum cut tertiata. n. 14.
In ſe coquere. l. III. c. 2. diſſolvere. l. VII. c. 11.
Inſecta marina & piſces ſuum habent condimentum. n. 246
Inſerere folia roſarum lino. l. I. c. 4.
Intuba & lactucæ. l. III. c. 18. n. 96
Intro foras aprum amylo obligare. l. VIII. c. 1. intro foras tangere. l. VIII. c. 2.
Interanea tollere. l. VIII. c. 6.
Inſuper mittere. l. V. c. 2. & 3
Involvere omento. l. II. c. 1.
Involutare folia lauri. l. II. c. 1.
Iocinora pullorum. l. IV. c. 2.
Iocinora porcelli & gallinarum. l. V. c. 5.
Iocinora hædina vel agnina. n. 203
Iſicia notatio nominis. l. VII. c. 10. n. 54. in iſicio includere. n. 62, 69
Iſiciatus pullus. l. VIII. c. 7.
Iſiciola. l. II. c. 2. Iſicia minuta quadrata. l. V. c. 3. n. 152. porcina. l. V. c. 4. iſicia marina. l. II. c. 1. puſilla. ibid. n. 57. omentata. ibid. plena. l. II. c. 2. n. 62. hydrogarata. ibid. amylata. n. 63. ſimplicia. ibid. ſimulata. ibid. n. 58
Iſicia de piſcibus & locuſtis Heliogabalus primum inſtituit. n. 57
Iſicia tot ex more decumbendi ad menſam. n. 130
Iſicium *Tarentinum* deeſt. n. 135.
Iuglans. l. III. c. 2. n. 75
Jus album Galeni. n. 266. jus album. l. VII. c. 6. l. VIII. c. 8. jus alecatum. l. VII. c. 6. jus anethatum. l. IV. c. 5. l. VII. c. 6. jus Alexandrinum. l. X. c. 1. n. 267. jus candidum appellatum. l. IV. c. 9. l. V. c. 3, 5. l. VII. c. 6. jus colocaſiorum. l. III. c. 4. jus crudum. l. II. c. 3. l. VI. c. 9. n. 179. jus diabrotonôn. l. X. c. 1. jura ferventia. l. VIII. c. 1. 2. jus frigidum. l. VIII. c. 2. 4. juſculum nigrum. Lacedæmoniorum. n. 186. jus pingue. l. VIII. c. 2. jus ſimplex. l. VIII. c. 1. jus Tarentinum. l. IV. c. 2. n. 120. jus viride. l. VI. c. 5. jus obligare albo ovorum liquido. l. VIII. c. 1. de optimo Jure contentio. n. 76
Juſculum facies & potabis. l. III. c. 2.
Juſcellum. l. V. c. 3. n. 152. jus de ſuo ſibi ſuffundere. l. VI. c. 2. perfundere. l. VI. c. 7. temperare. l. VI. c. 9. ſuo ſibi jure pertangere. l. VI. c. 9.

Digitized by Google

L.

Lac. l. IV. c. 2. n. 119
Lac ſiligineum. n. 213
Lacerti piſces. l. IV. c. 2. n. 121. l. X. c. 9. n. 273
Laciniæ. n. 242
Lactantiæ. l. VII. c. 11. lactaria & lacticinia. n. 205
Lactis uſus in herbis coquendis. n.
Lactuca agreſtis ſoporifera. n. 97, 98
Lactucæ. l. III. c. 15. cur olim in fine cœnæ, mox ſub initio ejus ſumptæ fuerunt. n. 92
Lactucarum conſervatio in hyemem.
Laganum ponere, i. e. ſuperponere. l. IV. c. 2. n. 121
Laganum diplois. l. IV. c. 2. n. 121
Laganum fiſtula percutere. ibid.
Lagena. l. I. c. 6.
Lanx. l. IV. c. 5. n. 141. in lancem mittis. l. V. c. 3. imponis in lancem. l. VI. c. 2. in lance inferre. l. VIII. c. 7.
Laridum. l. VII. c. 9. n. 201.
Laſeratum. l. I. c. 30. n. 45
Laſeratus pullus. n. 180
Laſeris radix. l. II. c. 1. n. 46, 47
Laſeris uncia, ut toto tempore utaris. l. I. c. 13. n. 26
Laſer in ferulis naſcitur, Vitruvio authore. n. 28
Laſer Parthicum. l. III. c. 13. n. 46
Laſer Cyrenaicum vel Parthicum. l. I. c. 30. l. VII. c. 1. n. 46, 47
Laſer Cyrenaicum. n. 185
Laſerpitii Cyrenaici uſus & laudes. n. 46. Serpe, Sylphion Græcis. ratio nominis & vires. n. 46, 47. non Aſſa fœtida hodierna. n. 28, 46, 194
Lauri bacca una. l. VII. c. 4.
Laurus viridis. l. VIII. c. 7. lauri folia non vetuſta. l. I. c. 5, 7. laureatus. n. 234
Laxamentum habere, perlaxare. l. VI. c. 9. l. VII. c. 7.
Leguminum ſalubritatis ratio, fabarum puta & cicerum. n. 156. donec lenis fiat. l. VIII. c. 7.
Lenticulæ. l. IV. c. 4. l. V. c. 2. ex ſpongiolis ſive fungulis. lenticula de caſtaneis. ibid. n. 147
Lentiſci baccæ. l. III. c. 17.
Lepus. l. VIII. c. 8. n. 242. madidus. ibid. farſus. ibid. minutal ex ſanguine, jocinore & pulmonibus leporinis. l. VIII. c. 8.
Lepus *Paſſenianus*. n. 243. iſicia tus. ibid. farſilis. ibid.
Leporum jecora & pulmones in deliciis fuiſſe apud veteres. n. Viſcera omnia de lepore edulia ut cor, renes, item jecur & pulmones, præcipue autem ſanguis, qui ſuaviſſimus. n. 242. in numeræ iſtius animalis condituræ. n. 242. Britanni Leporem non guſtant. n. 242
Levare de olla. l. VI. c. 2.
Leviter componere. l. IV. c. 2. ad Leviſſimum pulverem redacta. l. I. c. 5.
Leucozemus. n. 181
Ligna arida. l. IV. c. 1. n. 4. Lignis aridis. l. I. c. 1.
Ligna coctilia qualia. n. 5
Liguſticum. l. I. c. 29, l. IV. c. 5. n. 44
Ligula. l. VII. c. 10. n. 203
Liquamen. l. I. c. 17. optimum. l. II. c. 1. n. 58. l. VII. c. 7. ſociorum garum unde dictum, & ex quibus piſcibus confectum. n. 198

Liquamen verbum ſero à Romanis uſurpatum. n. 19
Liquaminis varia genera è Geoponicis. n. 19. muriæ genus. n. 121. Luculmen à Græcis inferioribus vitioſe dictum, certe ſcriptum. n. 188
Liquamine temperatum. l. 1. c. 30.
Ligula mellis. l. III. c. 10. ligulæ duæ mellis. l. VIII. c. 6. n. 203
Lobi i. e. ſiliquæ. n. 160
Locuſta. l. IX. c. 1. l. II. c. 1. n. 55. i. e. Carabus.
Locuſtæ teſta. n. 246. Uva. i. e. Ova. ibid.
Locuſtæ ſtomachus ingens parenchomatoſus. n. 248. in locuſta M. Apicii nulla fit mentio. n. 247
Loligo. l. II. c. 1. n. 55. l. IX. c. 13. n. 249. farſilis. n. 250
Loliginis crines & præparatio. n. 55, 57
Loliginis enſis corneus. n. 57
Lomentum ex faba factum. l. 1. c. 6. n. 17
Longanones porcini farſi. l. 4. c. 2. n. 119, 124
Lucanicæ. l. II. c. 4. l. IV. c. 2. n. 66
Lucanicas breves concides. l. IV. c. 5. n. 142
Lucretiana patella. l. IV. c. 2. n. 130
Lumbelli. l. VII. c. 1. n. 184
Lumbuli aſſi. l. VII. c. 8.
Lupuli flores Acoris ſenſum tollunt. n. 14
Lupus piſcis. l. IV. c. 2. n. 125.
Lutulentum piperatum. l. II. c. 2. n. 62
Lyare. l. IV. c. 4. l. V. c. 1. & 3. 5. n. 144
Lyata pulpa. l. V. c. 1. 3.

M.

MAcerare ex oleo. l. IV. c. 2. Damaſcena macerata. n. 222
Madeſcere. l. VIII. c. 1. n. 218
Mala. l. 1. c. 20. eorum pernicies. n. 34
Mala granata. l. 1. c. 1.
Mala cydonia. l. 1. c. 19. malum cydonium coctum. l. 1. c. 11.
Mala cur ramulis & foliis colligenda. n. 33
Mala fructuſque omnigeni propriis ſuccis melius conſervantur. n. 36
Malobathrum. l. IX. c. 1, 7. l. 1. c. 29. n. 44
Malvæ. l. III. c. 8. medicamentoſæ. n. 83
Manare. l. VIII. c. 7.
Manducare. l. IV. c. 2. l. II. c. 1. l. VI. c. 2.
à Manu. l. III. c. 16. n. 93
Maſſa carnis leporinæ. n. 243
Maſtice. l. 1. c. 1. n. 5.
de Matiano nomine Ciceroni familiari. n. 134
Mattya. n. 182
Mediana Betarum. n. 127. & Malvarum. l. IV. c. 2.
Mediare. i. e. per medium concidere, ſecare. l. III. c. 9. n. 85
Media ovorum coctorum. l. VIII. c. 7, 8.
Media coctura. l. VIII. c. 7.
Medulla quid ſit. n. 87
Medulla ſiliginis. l. II. c. 1. n. 56. in medullam mittere. l. III. c. 11.
Mel caſtum. l. VII. c. 11. coctum. ibid. n. 205, 206. l. 1. c. 1, 2. deſpumatum. l. 1. c. 2.
Mel muſteum. l. V. c. 1. n. 145.

Digitized by Google

Mel ex olei naturâ, flammam concipit. n. 29
in Melle ponito. l. I. c. 20.
Mellis exitus ſolutior. l. I. c. 1, 2. mellis deſpumatio. n. 5, 8. melle aſpergere. l. I. c. 1, 2.
Melizomum. l. I. c. 2. n. 9
Melones. l. III. c. 7.
Melones hodierni veteribus prorſus ignoti. n. 82
Membranam cochlearum tollere, ut poſſint prodire. l. VII. c. 16. n. 214
Menſæ ſecundæ. n. 76. ad Menſas decubitus minutalia requirit, ſeſſio vero res integras admittit. n. 129
Mentha ſicca. l. I. c. 29. arida. l. IV. c. 1. n. 44
Merulus piſcis. l. IX. c. 9.
Merum optimum. l. VII. c. 14. n. 211. l. III. c. 9, 10.
Minutal marinum Apicianum. l. IV. c. 3. n. 134, 135. Tarentinum: Matianum: dulce ex citriis. n. 135. ex præcoquis: ex jocinoribus, & pulmonibus leporis: ex roſis, ibid.
Minutatim conciſum. l. II. c. 5. minutatim facere. l. IV. c. 2. n. 124
Minutim ſuccidere. l. VIII. c. 6.
Minutum piper. l. IV. c. 2.
Miſcere in cibo & in ſapores. l. I. c. 13. in ſe. l. VIII. c. 7.
Mittere in æneum vas. l. I. c. I. in muriam. l. VII. c. I.
Mittere palum. l. VIII. c. I.
Mittere, verbum conviviale. n. 9
Mittere i. e. permittere, ſinere. l. I. c. 2.
Mittere in medullam. l. III. c. II. de ſuo modo & numero, n. 3
Momentum. l. I. c. 2. n. 8.
ad Momentum amylo obligare. l. IV. c. 5.
Moretaria. l. I. c. 35. n. 46 condimenta. l. X. c. 10.
Mororum conſervatio ex proprio ſucco decocto. n. 36
Mortarium. l. II. c. I. n. 55, 181.
Mora. l. I. c. 22.
Mugil. l. IV. c. 2. ſalſus, ejus ova ſalſa. n. 258
Mullus ſalſus. l. IX. c. II. tarichus. c. 13. n. 261. aſſus. l. X. c. 4.
Mulli. l. IV. c. 2. n. 122. jus ad Mullos recentes ex hepate liquato. n 130. ex Mullo ſalſamentum. n. 261. Mulli hepar. n. 262
Mulſum. l. III. c. 2. n. 74. l. IV. c. 2. n. 130
Mundare ſtercus. l. VII. c. 16.
Muriæ vis in diverſos fructus. n.
Muræna. l. X. n. 271
Muſtum. l. VI. c. 2. l. I. c. 4. n. 13
Muſti natura explicatur. n. 14
Muſtum hordeaceum defruto aut melli ſuccidaneum. n.
Muſtei Apii, i. e. Apii radices recentes. n. 201, 205.
Mymia. n. 129

N.

NApi. n. 90
Nardoſtachyon. l. VII. c. 6. n. 196. Nardoſtachyum. l. VIII. c. 2.
à Navi. n. 180
Nechon quod Græci appellant. l. I. c. 14. n. 29
Nepta montana. l. X. c. 8.
Nitrata aqua. l. III. c. 15.

Digitized by Google

Nitrum. l. I. c. 32. l. III. c. I. n. 71. l. V. c. 2.
Nitrum minus ſalubre. n. 71
Nivem ſub ora patinarum inſpergere. l. IV. c. I. n. 106
Nix. n. 105
Noviſſima pars. l. VIII. c. 6.
Nuclei pinei. l. I. c. 33. toſti. l. VI. c. 5. l. II. c. 3. pinei. n. 56
Nucleos cyathos duos. l. VI. c. 9.
Nuce, vel nucleis, vel pipere trito infarcias. l. VII. c. II.
Nuces conciſas, avellanas toſtas. ibid.
Nuces Juglandes. l. VIII. c. 8. n. 118, 243. alvum movent. l. III. c. 2. n. 75, 118
Nux Pontica. l. VI. c. 5. i. e. avellana & Prænestina. n. 171. nux depilata. ibid.

O.

OBdurari. l. VI. c. 2.
Obligare. l. II. c. I. ovis. l. III. c. 20. n. 100. l. IV. c. 2. amylo. l. IV. c. 2. l. VIII. c. I, 7.
Obligari de omento porcino in furno. l. VIII. c. 8.
Obturare charta. l. VIII. c. 7.
Ocymus viridis. l. V. c. 2, 3. n. 150
Oenogarum. l. I. c. 31. an legi debeat elæogorum. l. II. c. I. n. 48
Oenogarum ſimplex. l. III. c. 20. phaſiani. l. II. c. 5.
Oenogaratus. n. 234
Offellæ *Oſtienſes*. l. VII. c. 4. aprugnæ. ibid.
Offellæ & Offulæ, vocabuli ratio. n. 191
Olei coctio ex aqua. n. 182
Oleum Hiſpanum. l. I. c. 5. l. VI. c. 9. Liburnicum. l. I. c. 5. n. 13. cur Hiſpano aut aliquo oleo Italico utatur, niſi ut Hiſpanus ille fuerit.
Oleum mixtum facere. l. III. c. 10.
Oleum Liburnicum, aromaticum fuiſſe ex olivæ naturâ. n. 15
Olei flos. l. II. c. 2. quid. n. 61.
Olera. l. I. c. 23. non ſatis matura. n. 37
Oleum viride. l. I. c. 28.
Oleum viride propter auſteritatem quandam palato gratiſſimum. n. 43, 147
Oliſatra. l. III. c. 12. n. 89.
Olivæ virides de arbore ſublatæ. Oleum viride. l. I. c. 28. l. III. c. 9. l. V. c. 2. n. 43
Olivæ novæ fractæ. l. VI. c. 6. n. 172. Olivæ colymbades. l. VI. c. 9.
in Olla includere. l. VI. c. 2.
Olus molle. l. III. c. 15. n. 92. l. IV. c. 2. n. 127
Omentare. l. II. c. I. n. 55. Omento tegere. l. V. c. 3. Omentum porcinum. l. VII. c. 14.
Opſonia. l. V. c. 3. n. 151
in Operculo deponere. l. 5. c. 4. n. 156. componere. l. IX. c. 10. n. 257
Opſonia alternis aptare. l. V. c. 3. n. 151, 152
Orbiculi tractio. l. V. c. I. n. 145.
Origanum. l. I. c. 27. l. VIII. c. 4.
Orinda. l. II. c. 2. n. 62
Oridia pro Oriza. n. 64
Ornare porcellum quaſi aprum. l. VIII. c. 7. in modum apri. ibid. ornare à cervice. ibid. ornare avem l. VI. c. 7.
Orizæ ſuccus. l. II. c. 2. n. 62
Oſprius. i. e. Leguminarius. n. 144.

Digitized by Google

Oſſicula de pullis expromere. l II. c. 2.
Oſtreæ. l. IX. c. 6. n. 253
Oſtrea ut diu durent. l. I. c. 12, 29.
Oſtreorum recentium conſervatio an inventum M. Apicii. n. 25
cur Oſtrea & Conchylia pleraque ſtomacho gratiſſima. n. 44. quatenus teſtacea, lapidifica. n. 44
Oſtreorum pulpa, i. e. laciniæ, ſive caro mollis à ſpondylo diviſa. n. 127
Ova dura per medium inciſa. l. IV. c. 2.
Ova cruda cum oleo diſſolvere. ibid.
Ova ſphongia. l. VII. c. 11. n. 205. Ova apala. l. VII. c. 17. n. 179
Ova frixa elixa. l. VII. c. 17. n. 215
Ovi medium. l. IX. c. 2.
Ovorum coctorum media. n. 237.
Ovis inciſis, conciſis. l. IX. c. 10.
Ovis ferus. l. VIII. c. 4. n. 223.
Oxygarum. l. VIII. c. 4.
Oxygarum digeſtibile. l. I. c. 34. propter ſemina. n. 51
Oxyporon. l. I. c. 32. l. III. c. 18. n. 49. elegans condimentum ad concoctiones. n. 49
Oxyzomus. n. 180

P.

PAlladius. n. 16.
Pallicane cepæ appellatio Romana. n. 130
Palmulæ ſeu dactyli. l. VII. c. 11.
Palumbus. l. IV. c. 4. altilis. ibid. apud nos, quod ſcio, non cicurantur, ut altiles fiant. n. 169
Palum mittere per articulum pernæ. l. VIII. c. 1.
Pandecter. i. e. omnitenens. n. 104.
Panis Picentinus. l. IV. c. 1. Alexandrinus. ibid. n. 105, 106, 107
Panis forma tenuis. n. 206
Panis fermentatus validiora corpora efficit. n. 107
Papaver, Horat. de arte poet. n.
Paradoxum. l. I. c. 1. n. 2.
Paratarii Phaſeoli. l. VIII. c. 6.
Paroptus. n. 180, 181
Paropſis unde derivatur. n. 151
Particulatim conciſus. l. VIII. c. 7.
Paſſenianus lepus, an *Peſcennianus*. n. 243
Paſſum modicum ut dulce jus fiat. l. VII. c. 4.
Paſſum ad colorem. l. VIII. c. 4.
Paſſum vel defrutum. l. II. c. 1.
Paſſum. l. IV. c. 2. n. 118
Paſtinacæ. l. III. c. 21.
Patella. l. IV. c. 2. ænea. ibid. l. II. c. 1. Tyrotaricha. ibid. ſicca. ibid.
Patella fictilis. l. VII. c. 4.
Pati requieſcere. l. I. c. 5.
Patina. l. II. c. 2. l. III. c. 2. n. 73. de aſparagis frigida. l. IV. c. 2. n. 123. quotidiana. ibid. n. 118, 123, 125. porrecta. l. X. c. 8.
Patina piſcium zomoteganite. l. IV. c. 2. n. 122, 123. verſatilis. n. 125. frictilis. ibid.
Pavus & pavo. n. 61
Pelamis. l. IX. c. 12. aſſa. l. X. c. 5. n. 259, 269
Pepones. l. III. c. 7. n. 82
Pepones & Melones ex cucumerum genere. n. 82
Perca. l. X. c. 6. n. 269
Percoquere. l. VIII. c. 6. & 8.

Digitized by Google

Perdix. l. VI. c. 3. perdicem cum ſua pluma elixare. ibid. n. 168.
Perdicum & turturum ſaginatio. n. 168
Perfectum i. e. paratum. l. I. c. I.
Perfundere de jure. l. VI. c. 2. oleo cucurbitas. l. III. c. 4. lib. VIII. c. I.
Perfundere. n. 124
Perlaxare. l. VII. c. 7.
Perna. l. VII. c. 9. n. 201
Perpetuum conditum i. e. ſolidum. l. I. c. 2.
Perquam minorem acetabulum. l. VI. c. 9.
Pertangere oleo. l. VIII. c. 8.
Pertangere ſuo ſibi jure. l. VI. c. 9.
Perſica duriora. l. IV. c. 2. n. 123. l. I. c. 26.
Perſica duricina conſervatione digna. n. 39. præcoqua. n. 135.
Perſiccatam elixam perfundis. l. VII. c. 6.
Perungere. l. VIII. c. 7. l. IV. c. 2.
Per ſe i. e. ſola. n. 105
Peſtilentia. l. I. c. 27. inter febres intermittentes numeranda. n. 42
Petaſones muſtei. l. VII. c. 9. l. V. c. 3. n. 150. petaſunculi. n. 201
Petioli. l. I. c. 10. pecioli. ibid. c. 20. n. 34
Petronii ferculum ex carne porcina. n. 186
Phaſeoli. l. V. c. 8. cum lobis. ibid. n. 160
Phaſeoli paratarii. l. VIII. c. 6. n. 228. an parietarii? ibid.
Phaſianum. l. VI. c. 5.
Phænicopterus. l. VI. c. 7. n. 174. ejus linguæ. ibid. *Patinus* de iſta ave notatur. ibid.
Phitidiorum cæna. n. 186
Picari & gypſari. l. I. c. 17. n. 30
Piper integrum. l. II. c. 5. l. IV. c. 2. l. III. c. 10. l. VII. c. 7. l. VIII. c. 7. piperis grana integra. l. IV. c. 2. n. 130. piperis grana ſolida. l. VIII. c. 8. l. IX. c. 10.
Piperis grana. l. II. c. 2. unciæ. n. 2, 5
Piper minutum. l. III. c. 4. l. IX. c. 8. piperis pulvis. l. IV. c. 2.
Piper confractum. l. VII. c. 14. piper confractum integrumve minus ſtomachum lædit. n. 211
Piper teres pridie infuſum. l. II. c. 2. quod bacca quædam ſiccata ſit.
Piper infuſum ut tenereſcat ante trituram. n. 63
Piperatum ita ut piper cum liquamine teras. l. III. c. 14.
Piper album veterum, quomodo differat à noſtro albo. n. 42
Pira. l. I. c. 20.
Piſces fricti & aceto calido perfuſi, cur diu durent. n. 24. maritima conditura.
Piſciculi. l. IV. c. 2.
Piſcis in formella fictus. n. 261
Piſces & inſecta facilis concoctionis, ideo à veteribus appetiti. n. 246
Piſcium tantum non vivorum aut admodum recentium elixatio aut aſſatio. n. 266
Piſces modica aqua elixandi. n. 266. ex vino aquato. ibid.
Piſces fluviatiles pauciſſimi numerantur. n. 269
Piſcium inciſio obliqua & ſpiſſa. n. 130, 266
Piſcium multorum omiſſio à Romanis æſtimatorum. n. 249
Piſa. l. IV. c. 4. Piſum. l. V. c. 3. n. 150

Digitized by Google

Piſa cocta deſpumatur. n. 157
Piſa farcilis. l. v. c. 3. n. 151
Piſa adultera verſatilis. ibid.
Piſa *Vitelliana* ſive faba an fabæ quoddam genus? l. v. c. 3. n. 153
Piſum Indicum. ibid. n. 152
Piſum ex aqua pura optime coquitur. n. 151
Plaſſare iſicia. l. II. c. I. n. 55, 56.
Platycerotes. l. VIII. c. 2. n. 220, 221. cuminum phiſculum. l. I. c. 29. ſemen erucæ. l. VIII. c. I.
Polypodium radere. l. III. c. 2. antiquiſſimi uſus in culina. n. 75
Polypus. l. IX. c. 5. n. 252. jus rubens. ibid.
Polyteles i. e. ſumptuoſus. l. VII. c. 2. n. 184
Pontica. l. VIII. c. I.
cum Plumâ ſuâ elixabis. l. VI. c. 3.
Porcellus. l. VIII. c. 7. n. 233. tener. l. II. c. 2. farſilis. l. VIII. c. 7. liquaminatus, tractomelitus. ibid. *Vitellianus*. ibid. *Flaccianus*. ibid. laureatus. ibid. Frontonianus. ibid. œnogaratus. ibid. porcellus coctus ab oſſibus. ibid. Celſinianus. ibid. n. 236. *Hortulanus*. ibid. *Trojanus*. ibid. lacteus. ibid. lacte * paſtus. n. 236
Porcellus hortulanus Trojani compendium. n. 237
Porcinæ carnis conditurae modus & ratio. n. 219
Porcinæ carnis elegans quædam & vetuſta conditura Anglicana. n. 185
Porcinæ ſive ſuillæ carnis alia conditura. n. 185. è ſuilla carne juſculum nigrum Lacædemoniorum præfat. n. 186
Porri. l. II. c. 2. requieti. l. III. c. 2. n. 73. l. IV. c. 5. maturi. l. III. c. 10. l. IV. c. 2. capitati. l. IV. c. 3. ſuccidanei. l. VIII. c. 5.
Porrum cum capillo ſuo. l. VIII. c. 8. n. 242
Porri requieti majoris virtutis. n. 73, 74
Porri capitati. n. 134. in prunis cocti. n. 86
Porri maturi. n. 127
Poſca. l. IV. c. I. in poſca macerare. n. 104
Præcidere. l. VIII. c. 7.
Præciſuræ. n. 123
Præcondire. l. VIII. c. 8.
Præcoquere. l. VIII. c. 8.
Prædura adeps. l. II. c. 2.
Prædurare ofellas. l. VII. c. 4. pullum. l. VI. c. 9. porcellum. l. VIII. c. 7.
Prædurare in oleo. l. VII. c. 8.
Prædurare ſpongiolos. l. III. c. 20.
Præmiſta patina. l. IV. c. 2.
Præmiſta olera. l. IV. c. 5.
Prandium caninum Varronis. n. 6.
Primotica. l. I. c. 5. l. IV. c. 5.
Proferre. l. I. c. 2.
Profundere. l. II. c. 5. l. VIII. c. 7.
Projicere faſciculos. l. IV. c. 2.
Prope cocturam. l. VI. c. 2, 7.
Propomadis ſive promulidis ratio. l. I. c. I. n. 4
Propter ſuccum mittis. n. 157. combuſturam. ibid.
Pruna. l. I. c. 20. Damaſcena. n. 166
Ptiſana. l. IV. c. 4. ptiſanæ ſuccus. ibid. ptiſana Taricha. ibid. n. 137, 138
Ptiſana & alica ſive ſuccus ptiſanæ. l. V. c. 5. n. 158

Digitized by Google

Pſittacus. l. vi. c. 7. avis Africana, leonibus data ab Heliogabulo. n. 174
Pugnum ſalis. l. iii. c. 10. n. 87.
Pulegium. l. iii. c. 4. n. 79. aridum. l. iv. c. 1, 4.
Pullus. n. 179. raptus. l. iv. c. 2. n. 119, 124
Pullus *Parthicus*. l. vi. c. 9. n. 181. Numidicus. ibid. n. 180
Pulli femora jungere in porrectum. l. v. c. 4.
Pullum aperire à navi. l. iv. c. 9. n. 180
Pullum à cervice expedire. ibid.
Pullum aperire à pectore. ibid.
Pullum prædurare. ibid.
Pullus Oxyzomus. ibid. laſeratus. paroptus. ibid. n. 181. elixus. cum jure ſuo. ibid. elixus cum Cucurbitis elixis. ibid. elixus cum colocaſiis elixis. ibid. Varianus. ibid. Frontonianus. ibid. Tractogalatus. ibid. integer vel carptus. ibid. Farſilis. ibid. leucozomus. ibid.
Pulmentarium ad ventrem ex inſtitutione medicâ. n. 73, 75
in Pulmentum tundere. l. ii. c. 1.
Pulmones. l. vii. c. 10.
Pulpa conciſa. l. ii. c. 1. bene tunſa & fricata. ibid. pulpa pulli. l. iv. c. 1. pulpæ piſcium & pullorum. l. iv. c. 2. pulpæ oſtreorum. l. iv. c. 2. n. 120. pulpa porcelli. l. viii. c. 7. pulpa ceſa. l. vi. c. 9. pulpis ex omni membro Glirium tritis. l. viii. c. 9.
Pultarium. l. iii. c. 15. n. 92 in pultarium premere. l. vii. c. 12. pultarium novum. l. ix. c. 8.
Pultes Julianæ. l. v. c. 1. de quo intelligendæ. n. 144. Tractogalatæ. ibid.
Pultes duriſſimæ. l. vii. c. 11. n. 206
ad Pulverem leviſſimum redigere. l. viii. c. 4.
Purgamenta. l. iii. c. 15.
Purgatum Abſinthium Ponticum. l. i. c. 3.
Purgata è medio. l. iv. c. 2.
Purgata à mole porrorum capita. l. ii. c. 3. n. 65
Purgare diligenter. l. v. c. 2.
Pyrethrum. l. ii. c. 2. l. iv. c. 5.
Pythagoras fabas comedere vetavit, item ejus Symbolum fuit κυάμων ἀπέχεσθαι. n. 156

Q.

QUadra quid. n. 180
Quadrato ornare. l. vi. c. 9. n. 180
Quadratum imponere. l. v. c. 5. l. viii. c. 8.
Qualeslibet piſces. l. iv. c. 2.
Quartarium liquaminis, i. e. quarta pars, & quarta pars libræ. n. 61
Quod ſatis ſit. l. viii. c. 7.

R.

RAdere piſces. l. iv. c. 2. n. 122. mullos. ibid. Tubera. l. vii. c. 14. miſteos apios. l. vii. c. 11.
Ramo ſatureiæ agitare. l. vii. c. 6.
Ramuli & folia cum pomis legendi, ut diutius ſerventur. n. 33
Rapæ. l. i. c. 24. n. 38
Rapæ ſive Napi. l. iii. c. 13. n. 90
Rapæ effodiendæ ante gelu. n. 38

Rap: ſive Naporum elixatorum expreſſio. n. 90
Rapatium. n. 90
Raphani. l. III. c. 14. n. 91
Raptum pullum. l. IV. c. 2. n. 119, 124
Recludere de teſſella ſua. l. IV. c. 5.
Recte friguntur. l. VII. c. 4.
Recuſare. n. 201
Redire in ſe. l. I. c. I. n. 2, 3
Reexinanire in Cacabum. l. V. c. 2.
Refrigeſcere. l. IV. c. 2.
Refundere ſuper ſoleas. l. IV. c. 2. caſtaneas. l. V. c. 2.
Refundis liquamen. l. VI. c. 9.
Renes. l. VII. c. 8. n. 199
Replere inteſtinum. l. II. c. 5.
Requieſcere. l. I. c. 4.
Requieti porri. l. III. c. 2. l. IV. c. 5.
Retiaculum. l. VIII. c. 6.
Retrahere ſe. l. VII. c. 16.
Revocare in bullos. l. IV. c. 5.
Revolvuntur lumbili aſſi. l. VII. c. 8.
Rhun Syriacum. l. X. c. 8, 14.
Rhus peculiare condimentum in Muræna & Anguilla. n. 271, 272
Romanos antiquiores primum nominat. n. 130
de Romanis loquitur, ac ſi is de iis non fuerit. n. 64
Roſa; patina de Roſis. l. IV. c. 2. roſacea olla. n. 126
Roſa inter opſonia. n. 14
Roſarum tertiata infuſio. n. 13
Roſatum. l. I. c. 4.
Roſtrum veſicæ. n. 234
Rotulæ cucurbitæ elixæ. l. VI. c. 2. n. 167
Rubellio. l. X. c. 7. n. 270
Ruſticæ herbæ. l. III. c. 16. n. 93. l. IV. c. 2. n. 118
Ruta viridis. l. I. c. 12. arida. l. I. c. II. l. VII. c. 6.
Rutæ bacca. l. IV. c. 2. n. 121. ramus. l. IV. c. 2.
Rutæ ſurculus. l. I. c. 9. n. 48.
Ruta ſingulare antidotum contra fungos. n. *Vide Fungos.*

S.

SAbanus calidus. l. VI. c. 2. Mundus. l. VI. c. 8. l. VIII. c. 7. Elixam Sabano expreſſam. l. VII. c. 6.
Sacrificiorum majorum cædendorum inſtitutio. n. 22
Salacacabia. l. IV. c. I. n. 104. verè Apiciana. n. 105
Sal Ammoniacus. l. I. c. 17. Cyrenaicus. n. 41. unde oriatur. n. 42
Sal ventrem movet, maxime Ammoniacus. n. 42
Sal duplex, marinus & foſſilis: utriuſque differentia & uſus. n. 219
qui Sal optimus in conſervatione carnium. n. 19
Sal confert digeſtioni, cur utilis contra peſtilentiam. n. 42
Sales fricti & triti. l. I. c. 27. cur numero plurali dicantur.
Sal frictus aliarum rerum virtutes fortius imbibit. n. 41
Sal ſimul tritus cum coriandro viridi. l. IV. c. 4.
Sal catharticus fontium *Angliæ* quorundam. n. 42.
Sales cathartici. n. 42. conditi. l. I. c. 27. n. 41
Sal purus. l. VIII. c. 6.
Sal. l. III. c. 9. Salis pauca grana. l. VII. c. 10.
Salſamenta dulcia fiunt ex aqua marina macerata. n. 24
Salſamentorum apparatus. n. 258.
Salſitium, i.e. ſalſum iſicium. n. 57

Sal-

Digitized by Google

Salſum pro ſalſo. l. III. c. 20. recens. l. VIII. c. 7.
Salſum coctum. n. 121
Salvia. l. VI. c. 6. l. IX. c. 11, 12.
Sambucus. l. IV. c. 2. Semen de Sambuco. n. 126
Sapores. l. I. c. 13. n. 27
Sarcoptes. i. e. carniſecus.
Sarda farſilis. l. IX. c. 10.
Sartago. l. X. c. I. in Sartagine offellæ friguntur. l. VII. c. 4.
Satis aſſare. l. VIII. c. 7.
Satureia. l. I. c. 26. l. II. c. 4. ſicca. l. III. c. 15.
Satyrica herba. n. 207
Scarus omiſſus. n. 131
Scindere à dorſo. l. VIII. c. 7.
Sciſſuris infundis. l. VI. c. 9.
Scobs. l. I. c. 25.
Scorpio piſcis. l. X. c. 13. n. 275
Selibra pulpæ. l. V. c. I.
Semuncia piperis. l. VIII. c. 6.
Semen excipere dactylorum. l. VII. c. 11.
Sepia. l. II. c. I. n. 55. farſilis. l. IX. c. 4. n. 250
Sepiarum atramentum è ſuis condimentis & quale. n. 152, 250
Serpillum. l. X. c. 7.
Sextarium. l. I. c. I, 7. n. 18. piſæ. l. V. c. 4.
Sil Gallicum. l. I. c. 34. montanum. l. III. c. 5. frictum. l. IV. c. 4.
Siligineum lac. l. VII. c. 16.
Siligines raſi. i. e. panes. n. 205
Silphium. l. VII. c. 6.
Silurus. l. IX. c. 12. n. 259
Simila. l. VII. c. 11. l. V. c. I.
Simul fervere. l. III. c. 9.
Sinape. l. VI. c. 2, 4.
Sinape factum. l. VIII. c. 7.
Sinapi. l. I. c. 9. in ſinapi ex aceto. n. 23. cum ſinapi inferes. l. II. c. 5. ſinapi tempera. l. I. c. 24.
Siſer omiſſum & quare. n. 122
Smaragdinum olus. l. III. c. I. n. 71
Sociorum garum. n. 199
Solea. l. IV. c. 2. Soleæ virgis percuſſæ. n. 122
Solvere ova. l. V. c. 4.
Sorba. l. IV. c. 2. n. 123
Spatula porcina. l. IV. c. 3. n. 134
Sphondyli. l. IX. c. 14. n. 263
Spica movere. l. I. c. 7. n. 18
Spica Indica & Spica Nardi. l. I. c. 30. n. 48. l. VI. c. 5. l. IX. c. 8.
Spica alii purgata. ibid.
Spiſſare. l. V. c. I. l. VIII. c. 8.
Spongiare. l. VII. c. 16. l. VIII. c. I.
Spongioli. l. II. c. I. l. 10. c. 20. Spongioli ſive fungilli. l. V. c. I. Spongiolorum nervi. n. 101. eorum propagatio. ibid. Veterum accuratio in iis condiendis. n. 58
Spongizare. l. VII. c. 16. n. 213 l. VIII. c. 7.
Sportella palmea. l. I. c. 4. n. 13, 14. in retiaculo mitti vel in ſportella. l. VIII. c. 6. in ſportella ferventi ollæ ſubmittere. l. VIII. c. 7. in ſportellam ſubmiſſus pullus. l. VI. c. 9. n. 235
Squilla. l. II. c. I. n. 55
Stanno vas æneum obductum ad puritatem ſaporis. n. 4
Stringere. l. IV. c. 2.
Stringi amylo. l. VIII. c. 8.
Struthio. l. VI. c. I. n. 162. ſtruthionis ova & carnes. n. 163
Suadere. l. I. c. 2. n. 8
Subaperire. l. VIII. c. 7.
Subaſſare. l. VII. c. 2. l. VIII. c. 8.

Sub-

Digitized by Google

Subaſſare piſces. l. IV. c. 2. Tubera. l. VII. c. 14.
Subaſſatam carnem ſale perfundere. l. VII. c. 5.
Subcultrare pulpas. l. IV. c. 2. n. 121, 124
Subcultratus Thynnus. l. VIII. c. 8.
Subminiſtrare. l. I. c. 2.
Submittere. l. III. c. 3. n. 77 l. VII. c. 7.
Subſternere deploides. l. IV. c. 2. Folia. l. IV. c. 5.
Subtrito. l. II. c. 3. & 4.
Succus inſpiſſatus ex quovis fructu. l. I. c. 22.
Suere. l. VIII. c. 8.
Sufflare. l. VIII. c. 6.
Suffundes mel. l. I. c. 19. l. VIII. c. I.
Suffuſio vini. l. I. c. I.
Sumen. l. IV. c. 2. n. 120, 129. l. VII. c. 2. plenum. ibid. n. 187
Sumen uber eſt, per totum abdomen extentum. n. 188.
Suminis nomen à quo primum impoſitum. n. 187
Summa foliorum teres. l. III. c. 9.
de Suo ſibi fricare. l. V. c. 4.
Superadjecto oleo. l. III. c. IV. c. 2.
Superaſpergere. l. III. c. 9. l. IV. l. IV. c. 2.
Superconcides. l. III. c. 9.
Superfundere. l. VIII. c. 8. l. III. c. 4. & 9.
Supermittere. l. I. c. I. jecur. l. II. c. I. coriandrum. l. V. c. 2.
Superſtillare. l. III. c. 13. l. VIII. c. 7.
Supramittere. l. V. c. 3.
Surclare. l. IV. c. 5. n. 141. l. VIII. c. 8. Surculo alligare. l. V. c. 4. de cannis ſurclare. l. VII. c. 2. in ſurculis affigere. l. VII. c. 14. ſurclare decuſſatim. l. VII. c. 4.
Surculo infigere. l. VII. c. 14.
Sus Chinenſis nigra, ejus uber n. 129
Suis ficu ſaginatæ hepar, M. Apicii inventum, omiſſum. n. 189
Suſpendi ad fumum. l. II. c. I. & 4. l. VII. c. 7.
Sutilis. l. I. c. 4.

T.

TAngere cervum coctum intro foras. l. VIII. c. 2. ab oſſe. l. VIII. c. 7. à dorſo. l. VIII. c. 8.
Tangere: frequenter tangitur, ut conditurant ſuam omnem tollat. l. VIII. c. 8.
Tarentina impenſa. n. 235
Tarentinum jus. n. 120
Tarpeianum. n. 228
in Tegula ponere. l. VIII. c. 9.
Temperare liquamine. l. II. c. I. aquâ ciſterninâ. ibid. c. 2. ex ſale. l. VIII. c. 6.
Tenere. l. IV. c. 2. n. 122
Tenerior, i. e. mollior, jucundior. l. III. c. 6. & l. IV. c. 3.
Tenuatim. l. II. c. 4.
Tepida diſſolvere. l. I. c. 30.
Tergilla. l. IV. c. 3. n. 134
Teſſellæ. l. II. c. I. n. 56
Teſſella oblonga. l. IV. c. 5.
de Teſſella ſua recludere. ibid.
Teſſellatim concidere. l. I. c. 3. & melle implere. l. VII. c. 9.
Teſticuli Caponum. l. IV. c. 3. n. 134, 135
Teſtus & Teſtum. n. 156, 193
Tetrapus. l. VIII. c. I. n. 218

Te-

Digitized by Google

Tetrapharmacon. n. & in præfat.
Thalaſſa. l. IX. n. 246
Thermoſpodium. l. IX. c. 8. l. IV. c. 2. n. 118, 123, 131
Thymum. l. I. c. 27
Thynnus. l. IX. c. 12. l. X. c. 10. n. 259, 273
Thyrſus lactucæ. l. IV. c. 2. n. 125
Torpedo. l. IX. c. 2. n. 249
Tractæ tres orbiculi. l. V. c. I.
Tracta. l. II. c. I. n. 56. ſiccata. l. VIII. c. 7.
Tracta genus placentæ. n.
Tractam confringere. l. IV. c. 3. & l. VIII. c. 7.
Tractum confringere. l. VI. c. 9.
Tritura lenis. l. I. c. I.
Trituræ globus. l. VIII. c. I.
Trituram accipere in mortario. l. VIII. c. 6.
Trituram colligere & globum ex ea facere. l. VIII. c. 8.
Trulla quid. n. 88, 124
Trulla impenſæ. l. IV. c. 2. de trulla refundere. ibid. trulla plena pulpæ. ibid.
Tubera. l. I. c. 25, 30. l. VII. c. 14. radere propter lutum aut arenam adhærentem. n. 211.
Tubera omnium fungorum ſapidiſſima, in *Anglia* reperta. n. 39
Tudiculare. l. V. c. 2. n. 147
Turdus. l. VI. c. 4. turdorum pectora. l. IV. c. 2. n. 120, 128. l. V. c. 3.
Turdi exoſſati à pectore. l. V. c. 3.
Turiones. l. VIII. c. I. n. 219
Turſio. l. IV. c. 2. n. 121
Turtur. l. VI. c. 3. n. 168
Tyropatina. l. VII. c. II. n. 205
Tyrotaricha patella. l. IV. c. 2. n. 107, 121

V.

VApor pro calore. l. IV. c. 2. n. 119. ad Vaporem ignis. l. II. c. 2. ſupra Vaporem ignis ex operculo perforata coctio. l. IX. c 10.
Varro. l. III. c. 2. n. 74. l. VII. c. 12. n. 207
Vas æneum. l. I. c. I.
Vas picatum & gypſatum. l. I. c. 17.
Vaſa cur penſilia ponenda. n.
Vaſa è creta figulari. n. 156
Vaſculum picatum.
Venationis omne genus. l. VIII. c. 2. n. 222, 223
Veneta piſcium conditura. n.
de Venetiana Apicii editione conjectura. n.
Venter porcinus. l. VII. c. 7. n. 198
Ventris ſolutio res medica eſt. n.
Ventilatum. l. I. c. 7. n. 18
Ventriculi. l. VII. c. 7. n. 198
Verſare in diſcum. l. II. c. I. n. 56. l. IV. c. 2. ſubtiliter verſare. ibid. verſare in tabula munda. l. II. c. I. verſatur. l. VIII. c. 8.
Vexare i. e. vitiare. l. I. c. 25.
Vini ros. l. I. c. I. ſuffuſio. l. I. c. I.
Vinum bonum. l. VIII. c. 6. candidum. l. V. c. 3. dulce. l. IX. c. 8. medium. n. 6. myrtheum. l. VI. c. 5. vetus. l. I. c. 3. l. III. c. 9. ex atro candidum. l. I. c. 6. n. 16
Vinum mixtum aquatius. l. IX. c. 9.
Vinum lene concoctionem adjuvat. n. 6.

Vi-

Digitized by Google

INDEX.

Vinum coctum lenius eſt. n. 7.
Vini varii apparatus adulteratio. n. 17, 18
Vinum conditum, i. e. Hippocraticum vulgò. n. 185
Vinum album Chium, i. e. ſalſum. n. 126
Violæ. l. I. c. 4. n. 13
Viridia cæparum. l. IV. c. 2.
ex Viridibus herbis condimenta præſentaneo uſui ſunt. n.
Vitellina. l. VIII. c. 5. n. 224. vide Bubula.
Vitelli ovi. l. II. c. 3.
Vitella ovorum. l. IV. c. I. n. 106
Vitis alba. l. I. c. 6.
Vitrificatio fictilium ex plumbo veteribus incognita. n. 32
Uncia Thebaica. l. I. c. 3. n. 10, 11
Uncias piperis tritas. l. I. c. I. n. 5
ſemuncia. l. II. c. 2.
Undæ. n. 228
Ungellæ. l. IV. c. 5. l. VII. c. I. n. 185
Urtica ad medicinam ſpectat. n. 95
Urticarum uſus ſuperſtitioſus. n. 94. ibid.
Urticæ. l. III. c. 17. l. IV. c. 2. l. IX. c. 14. bene lotæ. l. IV. c. 3. marinæ. l. IV. c. 2. n. 119, 126
Urticæ marinæ è cochleis nudis ſunt. n. 126. earum lotio. n. 135
Uter. l. VIII. c. 6.
Utris. n. 234. Utriculus. l. VIII. c. 7. n. 234, 235
Uva paſſa. l. I. c. 33. paſſa enucleata. ibid. l. X. c. 3.
Uvæ virides. l. I. c. 17. n. 31. fabriles. l. VIII. c. 7. n. 237, 32
Uvæ ut diu ſerventur. l. I. c. 15.
Vulva toſta. n. 186
Vulvulæ. l. II. c. 3. n. 65
Vulvulæ ſteriles porcinæ è virgine ſue caſtratâ. l. VII. c. I. n. 184, 185

Z.

ZEma. l. VIII. c. I. n. 219, 220
Zingiber minimum. l. II. c. 2.
in Zirbo componere. l. VIII. c. 6. n. 228
Zomotegamite. n. 122
Zyma pro zema male ponitur. n. 220

FINIS.

NOV 17 1921

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google